પકવાન પુસ્તક.

યાને

પારસીઓમાં રંધાતી પકવાનની વાનીઓનો સંગ્રહ.

જેમાં બધી જાતની દાલ, ચાવલ, ખીચડી, પાટીઓ, કારી, કવાબ, કટલેસ, ચાપ, પાટીસ, કબતર, મુરબ્બા, પલાવ, મીઠાઇ, અચાર, ચટણી, સરકો, જેલી, પેસ્ત્રી, કેક, પુડીંગ, બીસકીટ, આઇસ-ક્રીમ, મુગલાઇ પકવાન તથા અનકુલ શાકના ખોરાકની વાનીઓ વગેરે ખાણા પીણાને લગતી બધી મલીને

પકવાનની ૧૨૫૨ વાનીઓછે.

પારસી કુંટુંબો તથા પકવાન બનાવનારાઓ માટે

રચીને પ્રસિદ્ધ કરનાર.

બરજોરજી, શોરાબજી છાપગર

ઠેકાણું—ખેતવાડી આગીઆરી મોહોલો ઘેર નાં૦ ૨૦.

"…..જે છોકરીઓની તનદુરસ્તી જુમાવવી હોય અને તેઓના શરીર મજબુત કરવા હોય તો તેઓ પાસે ઘરનું કામકાજ કરાવવું અને તેઓને ખોરાક પકાવવાનું કામ શીખાડવું. એક પુડીંગ કેમ કરવું, અથવા ચાપ કેમ બનાવવી અથવા કરી કેમ કરવી એ જાણવું શું ઓરતના દરજ્જાથી ઉતરતું છે? પકાવાની, રીત શીખવી અને તરેહવાર લિજ્જતદાર ચીજો બનાવવી એતો ઓરતનો સાચા એક શણગાર છે….."
(તંનદુરોસતી. જુલાઈ ૧૮૭૨)

મુંબઈ:

બાહરકોટ "પારસી પ્રિંટિંગ" છાપખાનામાં છાપ્યું છે.

ઇ૦ સ૦ ૧૮૮૮.

કીંમત ફકત બાર આના રૂ૦॥।.

પકવાન પુસ્તક.

યાને

પારસીઓમાં રંધાતી પકવાનની વાનીઓનો સંગ્રહ.

જેમાં બધી જાતની દાલ, ચાવલ, ખીચડી, પાટીઓ, કારી, કવાબ, કટલેસ, ચાપ, પાટીસ, કસતર, મુરબો, પલાવ, મીઠાઇ, અચાર, ચટણી, સરકો, જેલી, પેસ્ત્રી, કેક, પુડીંગ, બીસકીટ, આઈસ-ક્રીમ, મુગલાઇ પકવાન તથા અનફલ શાકના ખોરાકની વાનીઓ વગેરે ખાણા પીણાને લગતી બધી મલીને

પકવાનની ૧૨૫૨ વાનીઓછે.

પારસી કુંટુંબો તથા પકવાન બનાવનારાઓ માટે

રચીને પ્રસિદ્ધ કરનાર.

બરજોરજી શોરાબજી છાપગર

ઠેકાણું—ખેતવારી અગીઆરી મોહોલો ઘેર નાં૦ ૨૦.

"......જો છોકરીઓની તનદરૂસતી સુધારવી હોય અને તેઓના શરીર મજબુત કરવા હોય તો તેઓ પાસે ઘરનું કામકાજ કરાવવું અને તેઓને ખોરાક પકાવાનું કામ શીખાડવું. એક પુડીંગ કેમ કરવું, અથવા ચાપ કેમ બનાવવો અથવા કઢી કેમ કરવી એ જાણવું શું ઓરતના દરજાથી ઉતરતું છે? પકાવાની, રીત શીખવી અને તરેહવાર લેજતદાર ચીજો બનાવવી એતો ઓરતનો ગોયા એક સણગાર છે......"

(તંનદરોસતી. જુલાઈ ૧૮૭૨)

મુંબઈ:

બાહારકોટ "પારસી પ્રિંટિંગ" છાપખાનામાં છાપ્યું છે.

ઇ૦ સ૦ ૧૮૮૮

કીંમત ફકત બાર આના રૂ૦ાાા.

દીબાચો.

"બબરચીની ચોપડી"ના તરણ ભાગ જુદે જુદે વખતે આગલ છપાઈ બાહર પડીઆ હતા, તે તરણ ભાગોમાં આવેલી પકવાનને લગતી બાબદો છુટી છુટી વેંહેંચાઈ ગયાથી કેટલીક તરફથી એવી સુચણા કરવામાં આવી કે એવી રીતે છુટાં છુટાં તરણ ભાગ કરવાને બદલે જો પકવાનને લગતું એકજ પુસતક બાહર કાહાડવામાં આવે તો ઘણું અગતનું થઈ પડે. એવી તેમની સુચણા ઉપરથી તે ચોપડીમાં આવેલા કેટલાંક શારા પકવાનની વાનીઓને ચુંટી કાહાડી ફરીથી સુધારીને તથા બીજા નવા પકવાનની વાનીઓ ઉમેરીને આએ "પકવાન પુસતક" છપાવી બાહર પારીયું છે જેથી આશા છે કે એ પુસતક પારસી કુટુંબોને ઘણુ ઉપયોગી થઇ પડશે.

હાલમાં વરતમાન પતરોની મારફતે તથા જાહેર રીતે એવું કેહેવામાં આવે છે કે ઉઘરતી ઉમરની પારસી નવી શીખાઉ છોકરીઓને પકવાનને લગતો હુંનર શીખવવો તો તેની ખુંટ આએ "પકવાન પુસતક" પુરી પાડે છે, એટલુંજ નહી પણ મોહોતા કુટુંબની પારસી સ્ત્રીઓ પોતાનો વખત એક સારા ઉદયોગમાં ગુજારેયાં ઉપરાંત લેહજતદાર નવા પકવાનની વાનીઓ બનાવવામાં અછી રીતે માહીતગાર થઈ શકશે, કારણ કે કેટલીક સ્ત્રીઓ રાંધવા પાછલ વધારે લક્ષ આપવાને હમેશા નાખુશી બતાવે છે; તેઓ ભરટકામ પાછલ જેટલું ધયાન આપે છે તેટલું રાંધણીમાં રાંધવા જવું એ તેમને મનશે મોહોતો કંટાલો લાગે છે એટલુંજ નહી પણ તેઓ આ ઉતમ હુંનરને ઘણો હલકો તથા નીચો ગણે છે, તેથી તેઓ પકવાનને લગતાં હુંનરથી તદન નાવાકેફ રહે છે અને તેની સ્ત્રીઓ પકવાન બનાવનારા બબરચીઓ પર આધાર રાખે છે, જેથી કેટલીક વેલા તેવા બબરચીની ઘેર હાજરીમાં તેવી કેટલીક સ્ત્રીઓને પકવાન બનાવવામાં મોહોતી મુશકેલ આવી પડે છે તે એટલે સુધી કે સાધારણ ધાન દાલ કેમ રાંધવું તથા રોટલી કેવી રીતે કરવી એતો તેઓના મનથી મોહોતા પાહાડ જેવું લાગે છે માટે આ પુસતકનો જો તેઓએ આગલથી અભેઆસ કીધો હોય તો તેવી વેળાએ તેઓની મુશકેલી થોડે ઘણે દરજે દુર થાય છે.

એમાં પારસીઓમાં રંધાતાં તરેહવાર જાતના ખાવાના પકવાનો વીગેરે બનાવવાનું અથવા તે કેમ બને છે ? રંધાતાં કેટલો વખત લાગશે ? કેવી રીતે રંધાશે ? તથા તેમાં દરએક જાતની કેટલી ચીજો લેવી તેના તોલ તથા માપ વીગેરેની એવીતો સેહેલી સહમજ આપી છે કે જેઓને પકવાન બનાવતાં નહી આવડતું હોય તેઓને પકવાન બનાવવામાં એક ભોમીઆ તરીકે આ પુસતક અગટનું થઈ પડશે, તે સાથ એ પુસતકમાં અનફલ શાકના ખોરાક ખાનારાઓને માટે પુશકલ વાનીઓનો સંગરહ કરવામાં આવીઓ છે. આ પુસતકની કીંમત બાર આના ઘણીજ શશતી રાખી છે, માટે શકતીવાલા સાએબો એ પુસતકની એકથી વધારે નકલો ખરીદ કરી તેના રચનારને આશરો આપશે કેમકે એ પુસતક જરથોશતી છોકરીઓની નીશાલોમાં ઈનામ તરીકે ભેટ આપવાને લાયક છે.

આ પુસતક રચવામાં મદદ તરીકે કેટલીક ગુજરાતીમાં છપાયલી પકવાનની ચોપડીઓ તેમજ અંગરેજીમાં છપાયલા પકવાનને લગતાં કેટલાંક પુસતકોની મદદ લીધી છે તેથી તેવી ચોપડીઓ તથા પુસતકો બનાવનારા અથવા પરગટ કરનારાઓનો અતરે મોહોતો આભાર માનું છઉ. તેમજ એમાં આવેલા ઘણા ખરા પકવાનો એ કામની અંદર માહીતગાર થયલા લોકોને પુછીને લખવામાં આવેલા છે જેથી તેઓનો પણ આ ઠેકાણે ઉપકાર માનવાને ભુલતો નથી. જો કોઈને આએ પુસતકમાંથી કાંઈ જોઈતાં પકવાનની વાની અથવા મીઠાઇ બનાવવાની રીત મલી નહી આવે તો તેથી તેઓએ આ પુસતકને અધુરૂં ગણવું નહી કેમકે મીઠાઈ તથા પકવાનની વાનીઓનો કાંઈ સુમાર નથી. તે સાથ એમાં આવેલા પકવાન બનાવવાની રીતમાં જો કોઈને કાંઈ ભુલ માલમ પડે અને તેઓ સુધારીને લખી મોકલશે તો તેમનો મોહોતો ઉપકાર માની કોઈ બીજી જોગવાઈએ ફરીથી સુધારીને દાખલ કરવામાં આવશે.

મુંબઇ તા૦ ૭ મી મારચ સને ૧૮૮૮. લા૦ બ૦ શો૦ છાપગર.

શાંકલીઊ.

——:o:——

સાંકલીઊ.

સાંકલીઊ.

સફે.

અ.

સફે.

સફે.

ઇ.

બબરચીખાના અથવા રાંધણીમાં રાખવાના અગટજોગ વાસણ તથા સામનની ટીપ.

વાસણની વીગત.

૫. તપીલી ચહડતી ઉતરતી તેના ઢાંકણા સાથે.
૧. તપીલું (પાયલીચાવલ ચરે એટલું)
૨. કરશીઆ તઆં ૧ શેર પાણી માય તેવો અને બીજો અરધો શેર પાણી રહે તેટલો.
૧. કરશલી (આસરે ૦ા શેર પાણી માય તેટલી)
૨. થારકા (કાંસાના)
૧. લંગરી અથવા તશ.
૧. પાપટજી બનાવવાનો પેણો ૩) ફુલીયાંનો.
૧. હાંદો. ૧. હાંદી ૧. તામરી
૧. વાતુ. ૧. ચાંની. ૧. બોહીયુ.
૧. ખુમચો ૨ થાલી ૧. કથરોક
૨. કાંસીઆ. ૧ કહુરાઇ. ૧. પેણો.
૧. ચમચ. ૧. કરછી. ૨. ફુલીઆ.
૧. કીતલી. ૧. ચમચો ૧. ચમચી
૧. ચીપીઓ.
૧. તવાથો.
૧. લોહોઢાતી આંધરાની ચમચ.
૧. લોહોઢી અથવા ઠીકરૂ રેાટલી કરવાનું

પરચુટણ સામન.

૨. પેયાલા રકાબી
૧. લોહોઢી તલાવની
૧. વેલણ.
૧. ચાહ ગાળવાની તારની ચાંની
૧. ખાંની બતો પથરની અથવા લોહોઢાની
૧. મસાલો પીસવાનો પથરનો પાતો તેના બતા સાથે.
૧. લોઢાની ગોશત ભુંજવાની શીક
૧. લોહોઢાની ગલેલ.
૧. ખમણી નરીએલ ખમણવાની
૧. ખમણી દોધી ખમણવાની
૨. લોહોઢાના કાંટા મુરબો ચોબવાના
૧. ગોસત છુંડવાને છરો.
૧. ગોસત છુંડવાનું ઠીમરૂં
૧. લાકડા ભાગવાનું કોઇતુ છરો
૧. ચુલીઓ, ૨. છરી.
૨. લોહોઢાંની ચાંની નાની મોહુતી.

એ સીવાએ જુદી જુદી જાતના મસાલો ભરવાને વાસતે પોહોરા મોહોડાની થોડી કાચની બાટલીઓ તથા ખાંડ અને સુકી ચાહ ભરવાના પતરાના બાકસ ઈતયાદી.

પકવાન પુસ્તક.

પકવાન બનાવનારને સુચણા.

આ પુસતકમાં જે જે તોલ, માપ તથા વજણ આપેલા છે તે મુંબઇમાં ચાલતું સહમજવું. એમાં પાણી તથા દુધનું માપ આપેલું છે અને જાંહાં ૧) દોર પાણી અથવા દુધ રેડવા કહેલું છે તે પાણી અથવા દુધ ભરતમાં એક વેલાતી કાલી બાતલી ભરી શહમજવું તથા જાંહાં પઇશા ભાર છે તાંહાં અંગરેજી ચલણનો પઇશો સહમજવો. જાંહાં એક આંઉસ છે તે હરી તોલાનો ગણવો તથા જાંહાં ચોખા, દાલ અને આટો વગેરે બીજા અનાજનું માપ છે તે ૨) ટીપરીનો ૧) શેર ગણવો અને ૮) ટીપરીની ૧) પાએલી ગણવી.

કઢી તથા ડોહોરૂ.

૧. કોકમની કઢી—એનો સામન—કોકમ પાશેર, ગોલ નવટાક અથવા જો જરા મીઠી કરવી હોય તો દોહોર નવટાંક લેવો. ઘી અરધી નવટાંક, અરધો નાઢલો કાંદો, જરા દરેલી હરદ, દરેલા મરી આશરે પાઆ તોલો, ધાણાજીરાનો દરેલો મસાલો પાઆ તોલો, આંદુ લસણનો છુંદેલો જરા મસાલો, થોડી કોઠમીર અને જીણું કાપેલું ૧ મરચું, જીરૂં પાઆ તોલો, નીમક આશરે પાઆ તોલો, ચોખાનો દરેલો આટો ૧ તોલો. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા કોકમને થોડા પાણીમાં ધોઈ કાહાડવી કેમકે તેમાં વખત પર જીણી કાંકરી તથા કચરો વલગેલો હોય તે નીકલી જાય. પછી તેને ખાનીમાં છુંડીને એક વાસણમાં નાખી તેમાં આશરે એક શેર પાણી રેડી થોડાવાર ભીંજવી રાખીને હાથે કરી ખુબ ચોલી ચોલીને તેનો બધો કસ કાહાડી એ પાણીને બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવું અને કોકમના છુછાને નાખી દેવો. પછી એ કોકમના પાણીમાં ગોલ અને નીમક નાખી મેલવી દેવો. ત્યારબાદ એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરવો. (કતેરો કરવાની સહમજ એ છે કે તે તપીલીની બાહારની ફરતી બાજુપર પાણી લગાડી ઉપર રાખ ચોપડવી એટલે રાખનો કતેરો થયો.) પછી તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે તેમાં કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો, લાલ કરતી વખતે કાંદાને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. જ્યારે કાંદો લાલ થાયકે તેમાં આદું લસણ નાખી ચમચે ફેરવી તેમાં જીરૂં નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં મરચું કોઠમીર નાખી મેલવવું. પછી તેમાં મરી તથા હરદ નાખી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી તરત નીચે ઉતારી પારી ચમચે કરી બધાને સારીપેઠે મેલવી દેવો. પછી પેલા કોકમના પાણીમાં આટો નાખી ડોહોવીને પેલી વધારની તપીલીમાં એ પાણી રેડી દઈ ચમચથી મેલવીને તપીલીને પાછી ચુહુલા ઉપર મુકી તલીએ બલતાની ધીમી આંચ કરવી. જ્યારે તેમાં કકરો પડે કે તપીલીને ઉતારવી એટલે કોકમની વધારેલી કઢી થઈ. એ કોકમની કઢીને કોકમનું ડોહોરૂં પણ કેહછે. યાદ રાખવું કે કેટલાંએકો કોકમને ખાંનીમાં છુંડવાને બદલે પાણીમાં ૨૦—૨૫ મીનીટ ભીંજવી રાખીને પછી ચોલી કાહાડે છે પણ કોકમને છુંડીને ભીજવવાથી તેનો કશ શારો નીકળે છે.

૨. દહીની કઢી—એનો સામન—દહી ? હોર શેર, ઘી હરધી નવટાંક, નાઢલો અ° દો, જરા દરેલી હરદ, આદું લસણનો

જરા મસાલો, જીરૂ પાઆ તોલો, દરેલા મરી પાઆ તોલો, નીમક પાઆ તોલો, ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો પાઆ તોલો, ઝીણી કાપેલી થોડી કોઠમીર તથા ઝીણું કાપેલું મરચું. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા દહીંને એક કલઈના વાસણમાં નાખી કરછીથી ભાંજવું. પછી તેમાં એક કાંસીઓ પાણી રેડી નીમક નાખી કરછીથી શારી પેઠે મેલવી દેવો. જો એમાં પાણી નહી રેડશો તો નરા દહીંની કઢી બરાબર થશે નહી. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખવું. ઘી કકરેકે કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ વઘાર કરવો. પછી તેમાં આદુ લસણ તથા કોઠમીર મરચું નાખી ચમચથી મેલવીને મરી તથા ધાણા જીરાનો મશાલો નાખી મેલવીને તપીલીને ચુહુલા પરથી તરત ઉતારવી. પછી તેમાં હરદ નાખી ચમચથી બધાને સાથે મેલવી દઈને તેમાં પેલું દહી નાખી ચમચથી સારીપેઠે મેલવી નાખવું. પછી તપીલીને પાછી ચુહુલા ઉપર મુકી તલીએ બલતાની ધીમી આંચ કરવી. જયારે તેમાં કકરો પડે કે તપીલીને ઉતારવી એટલે દહીની વઘારેલી કઢી થઈ. એ કઢી વઘારેલી ખીચડી શાથે ખાવી.

૩. તાડીની કઢી—એનો સામન—શોજી શારી ધારી તાડી બશેર, ઘી હરધી નવટાંક, વઘારને વાસતે નાઢલો અરધો કાંદો, જરા દરેલી હરદ, દરેલા મરી પાઆ તોલો, ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો પાઆ તોલો, નીમખ પાઆ તોલો, જીરૂ પાઆ તોલો, છુંદેલું આદુ પાઆ તોલો તથા થોડી ઝીણી કાપેલી કોઠમીર અને ઝીણું કાપેલું મરચું, ચોખાનો આટો ૧ તોલો. એને બનાવવાની રીત—એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખી લાલ કરવો. પછી તેમાં આદુ તથા કોઠમીર મરચા નાખી ચમચથી મેલવીને મરી તથા ધાણા જીરાનો મશાલો નાખી ચમચથી મેલવીને તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી તરત નીચે ઉતારવી. પછી તેમાં હરદ નાખી ચમચથી શારી પેઠે બધાને મેલવી નાખવું. પછી તેમાં તાડી રેડી આટો નાખી ચમચીથી ડોહોલીને પાછી ચુહુલા ઊપર મુકી તલીએ બલતાની ધીમી આંચ કરવી. જેવો તેમાં કપડવા આવે કે તપીલીને તરત ઉતારી પા'ટલે તાડીની વગારેલી કઢી થઈ.

૪. છાસની કઢી—ઊપર જેમ તાડીની કઢી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૩) તેજ પરમાણે બધો શામન લઈ તેવીજ રીતે એ કઢી બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તાડીને બદલે શારી શોજી તાજી છાંશ લેવી.

૫–૬. મીઠું ડોહોરૂં તથા ખાટું મીઠું ડોહોરૂં—એનો સામન—આમલી પાશેર, ઘી આશરે હરધી નવટાંક, અરધો કાંદો, જરા દરેલી હરદ, દરેલા મરી પાઆ તોલો, ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો પાઆ તોલો, જીરૂં પાઆ તોલો, ઝીણી કાપેલી થોડી કોઠમીર અને ઝીણું કાપેલું મરચું, ગોલ અરધો શેર, ચોખાનો આટો એક તોલો. એને બનાવવાની રીત—એક વાસણમાં આમલી નાખી તેમાં આશરે એક શેર પાણી રેડી થોડો વાર ભીંજવીને તેને હાથે કરી ખુબ ચોલી ચોલીને તેનું ડોહોરૂ કાહાડવું. પછી તેને બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડી આમલીના છુછાને નાખી દેવો. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે તેમાં કાંદાને ઝીણો કાપી લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે કાંદાને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહેવું. પછી તેમાં મરચા કોઠમીર, મરી તથા ધાણા જીરૂ નાખી ચમચથી મેલવી તેમાં હરદ નાખી તપીલીને ચુહુલા ઊપરથી તરત નીચે ઉતારી ચમચથી બધાને શારી પેઠ મેલવી દેવું. પછી પેલા આમલીના ડોહોરામાં ગોલ નાખી હાથે કરી શારી પેઠ મેલવીને તેમાં આટો નાખી ડોહોલીને એ ગોલ આમલીનું પાણી પેલી વગારની તપીલીમાં રેડી દઈ ચમચથી મેલવી દેવો. પછી તે તપીલીને પાછી ચુહુલા ઊપર મુકીને તલીએ બલતાની ધીમી આંચ કરવી. કકરો પડે કે ઉતારવી, એને આમલીની કઢી પણ કેહે છે. જો જરા વધારે મીઠું કરવું હોય તો એમાં ગોલ થોડો વધારે નાખવો. જો એને ખાટું મીઠું ડોહોરૂ કરવું હોય તો ઊપર કરતાં એમાં થોડો ઓછો ગોલ યાને દોહોર પાશેર નાખવો એટલે થોડા ગોલથી એ ડોહોરૂ ખાધામાં ખાટું મીઠું લાગશે.

દાલ બનાવવાની રીત.

૭. મોલી દાલ બનાવવાની રીત—એનો સામન—તુવરની દાલ ૧ ટીપરી, દરેલી હરદ

આશરે પાઆ તોલો, નીમક આશરે પોણો તોલો. એને બનાવવાની રીત–એક તપીલીમાં થોડું પાણી રેડી તેમાં દાલ નાખી શારીપેઠે હાથમાં ચોલી ચોલીને ધોવી. પછી તે તપીલીને જરા વાંકી ધરી તેની કોર આગલ હાથ રાખીને તેમાનું પાણી કાહાડી નાખવું. પછી બીજું પાણી તેમાં રેડી ફરીથી ઉપર પરમાણે દાલને ધોઈ કાહાડવી. પછી એ તપીલીને રાખનો કતેરો કરવો. (કતેરો કરવાની સહમજણ એ છે કે તે તપીલીની બાહારની ફરતી બાજુપર પાણી લગાડી તેનીપર રાખ ચોપડવી એટલે રાખનો કતેરો થયો.)પછી દાલમાં આશરે ૧ શેર શોજું પાણી રેડવું તથા હરદ અને નીમક નાખી ચુહુલા ઊપર તપીલી મુકી ઊપર ઢાકણું ઢાંકી તલીએ બલતું કરવુ. જયારે દાલ ચરીને સીંજી રેહે કે તપીલીને ઉતારી કરછીથી શારીપેઠે દાલને ઘુંટી નાખવી. પછી તેમાં આશરે પોણો શેર અને જો જરા પાટલી કરવી હોય તો ૧ શેર શોજું પાણી રેડી કરછીથી ડોહોલીને તપીલીને પાછી ચુહુલાપર મુકી એક આંચ બલતાની કરવી, જયારે દાલમાં કકરો પરેકે ઉતારવી એટલે તુવરની મોલી દાલ થઈ. એ દાલ ધાંનપર રેડીને ખાવી.

૮. મસુરની મોલીદાલ અથવા વાલની મોલીદાલ—ઊપર જે તુવરની મોલીદાલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭) તેજ પરમાણે એ દાલ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજકે તુવરની દાલને બદલે મસુરની અથવા વાલનીદાલ લેવી, તે સાથ મસુરની દાલ જલદી ચરી જાયછે માટે એ દાલ ચેરવવાને ઉપલી દાલ કરતાં એમાં જરા ઓછું પાણી રેડીને ચેરવવી. તુવરની દાલ અથવા મસુરની દાલ અથવા વાલની દાલ બનાવવાની રીતમાં કાંઈ ફરક નથી.

૯. આંબોસીની મોલી દાલ—ઊપર જે મોલીદાલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજકે ઉપર પરમાણે સીંજેલી દાલને કરછીથી ઘુંટી તેમાં પાણી રેડવા પછી બે તરણ આંબોસીને ધોઇને તેમાં નાખવી અને બે તરણ કકરા પડે કે ઉતારવી એટલે આંબોસીની મોલી દાલ થઈ. એજ પરમાણે જો મસુરની અથવા વાલની દાલમાં આંબોસી નાખીને બનાવશોતો મસુરની અથવા વાલની આંબોસીની મોલી દાલ થશે.

૧૦. કેરીના આમલાની મોલી દાલ—ઉપર જે મોલી દાલ બનાવવાની રીત છે, (જુઓ ના૦ ૭) તેજ પરમાણે એ બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે સીંજેલી દાલને કરછીથી ઘુંટીને તેમાં પાણી રેડવા પછી બે તરણ કાચી કુમરી કેરી લેઈ છોલીને તેના ચીરીઆ કરી તેમાં નાખવી. પછી તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી બલતાની આંચ કરવી, એક બે કકરા પરેને તપીલીને ઉતારવી એટલે કેરીના આમલાંની મોલી દાલ થઇ. એજ પરમાણે જો મસુરની અથવા વાલની દાલમાં કેરીના ચીરીઆ નાખીને બનાવશોતો આંમલાંની મસુરની અથવા વાલની મોલી દાલ થશે.

૧૧. કરવંડાની મોલી દાલ—ઊપર જે મોલી દાલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭ તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજકે ઉપર પરમાણે સીંજેલી દાલને કરછીથી ઘુંટીને તેમાં પાણી રેડવા પછી એક મુંથી કાચા લીલા કરવંડા લેઇ તેને પાણીમાં ધોઈ કાહાડી એ ધોયલા કરવંડા તેમાં નાખી ચુહુલા ઉપર તપીલી મુકી બલતાની ધીમી આંચ કરવી, એક બે કકરા પરેને તપીલીને ઉતારવી એટલે કરવંડાની મોલી દાલ થઇ.

૧૨. અલુના પાતરાની મોલી દાલ—એનો સામન—તુવરની દાલ ૧)ટીપરી, દરેલી હરદ પાઆ તોલો, નીમક પોણો તોલો, અલુંના પાતરા બે અથવા તરણ, જરા ધાણાજીરાનો દરેલો મસાલો, જરા દરેલા મરી અને આદું લસણનો છુંદેલો મસાલો. એને બનાવવાની રીત–પેહેલા દાલને બે વખત પાણીથી સારી પેઠે ધોઈ કાહાડવી. પછી તપીલીને રાખનો કતેરો કરી તેમા દાલ નાખી એક શેર પાણી રેડવું. પછી તેમાં નીમક તથા હરદ નાખવી, તથા અલુના પાતરા લેઈ તેના દાંડા કાહાડી નાખી માતર પાતરાને છરીથી જીણા કાપી તેમાં નાખવા. પછી તપીલીને ચુહુલાપર મુકી તલીએ બલતું કરવુ. જયારે દાલ શીંજવાપર આવે કે તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ, મરી તથા ધાણા જીરૂં નાખવું. જયારે દાલ ચરીને સીંજી રેહેકે તપીલી ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી કરછીથી શારી પેઠે ઘુંટી નાખવી. પછી પોણો શેર અથવા જો પાટલી કરવી હોય તો ૧ શેર પાણીમાં આશરે અરધી નવટાંક આમલી નાખી હાંતે કરી ચોલીને આમલીના

...ાને નાખી દેવો. પછી એ આમલીનું પાણી ...ી ઘુંટેલી દાલની તપીલીમાં રેડવું. પછી એક બીજી તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખી ગરમ કરવું. પછી તેમાં અરધો કાંદો ઝીણો કાપી લાલ કરવો, કાંદો લાલ થાયકે તેમાં જરાક કાચી મેઠી અને જીરૂં નાખી ચમચ...થી મેલવીને તેમાં પેલી ઘુંટેલી દાલ પાણી સુધા...ી દઈ કરછીથી મેલવી દેવી. બે તરણ કકરા પડેને ઉતારવી એટલે અલુંના પાતરાની વઘારેલી દાલ થઈ. એ દાલ ધાંન સાથે ખાવી. જો એ દાલ વઘારીને બનાવવાની નહી હોય તો ઉપર પરમાણે એ સીંજેલી દાલને ઘુંટતી વખતે તેમાં ઘી નાખવું. એજ પરમાણે જો મસુરની અથવા વાલની દાલ લેઈને બનાવશો તો અલુના પાતરાની મશુરની અથવા વાલની દાલ થશે.

૧૩. આમલાની અલુંના પાતરાની ઓસી દાલ—જેમ ઊપર અલુના પાતરાની દાલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૨)તેજ પરમાણે બધો શામન લેઈ તેવીજ રીતે એ દાલ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે સીંજેલી દાલને ઘુંટીઆ પછી તેમાં આમલીનું પાણી નહી રેડવું અને તેને બદલે ફકત અમથું પાણી રેડી મેલવીને બે તરણ કાચી કેરીને છોલી ચીરીયા કરી તેમાં નાખવી. પછી ઉપર પરમાણે કાંદાનો ઘીમાં લાલ વઘાર કરી તેમાં એ દાલ નાખી કકરા પરેને ઉતારવી એટલે આમલાની અલુના પાતરાની વઘારેલી દાલ થઈ. એમાં આમલી નહી નાખવાનું કારણ એજકે એમાં કેરી નાખીઆથી આમલીના ખતાશની ગરજ શારશે.

૧૪. વઘારેલી ખરી મોલી દાલ (રોટલી શાથે ખાવાની)—એક ટીપરી તુવરની દાલને બે વખત પાણીથી સારી પેઠે ધોઈ કાહાડવી. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી તેમાં દાલ નાખવી તથા તેમાં આશરે એક શેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવી. પછી તેમાં દરેલી હરદ પાઆ તોલો તથા નીમક આશરે પોણો તોલો નાખી ચુહુલામાં બલતું કરવું. જયારે દાલ ચરીને સીંજી રેહેકે તપીલીને ઉતારી કરછીથી કરી શારી પેઠે ઘુંટીને એકરસ કરવી. પછી તેમાં આશરે પોણો કાંસીઓ પાણી રેડી મેલવી નાખવી. પછી એ ઘુંટેલી દાલને એક જુદા વાસણમાં કાહાડવી. પછી તે દાલવાલી તપીલીને અંદરથી પાણીથી શારી પેઠે ધોઈને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખવું. ઘી કકરે કે તેમાં એક નાહલા કાંદાને ઝીણો કાપી નાખીને લાલ વઘાર કરવો. કાંદો લાલ થાયકે તેમાં પેલી ઘુંટેલી દાલ નાખી કરછીથી મેલવી દેઈ ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી કકરો પડેને ઉતારવી એટલે વઘારેલી ખરી મોલી દાલ થઈ. એજ પરમાણે મેસુરની અથવા વાલની દાલ બનાવવી.

૧૫. મસાલાની ખરી દાલ—એનો સામન—તુવરની દાલ ૧ ટીપરી, નીમક આશરે પોણો તોલો, ઘી આશરે નવટાંક, દરેલી હરદ પાઆ તોલો, ધાણા જીરાનો મસાલો અરધો તોલો, દરેલા મરી અરધો તોલો, કોઠમીર મરચાંનો છુંડેલો જરા મશાલો, કુડણાના એક બે ડાંખરા, આદું લશણનો છુંડેલો જરા મસાલો, કાંદો એક, કોહોરૂ પાશેર. એને બનાવવાની રીત—એ દાલ બે રીતથી બનાવે છે. એક તો સંદોવીને અને બીજી તો વઘારીને બનાવે છે, તેથી જો સંદોવીને દાલ બનાવવી હોય તો એક તપીલીમાં દાલ નાખી બે વખત પાણીથી શારી પેઠે ધોઈ તપીલીને રાખનો કટેરો કરી તેમાં આશરે એક શેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવી. પછી તેમાં નીમક, હરદ, કોહોરાના છોલેલા નાહલા કટકા, કુડણાના પાટરા અને કાંદાના કાપેલા કટકા નાખી ઊપર ઢાંકણું ઢાંકી ચુહુલામાં બલતું કરવું. જયારે દાલ ફાટવાપર આવે કે તેમાં આંદુ લસણ તથા મરચાં કોઠમીરનો મશાલો નાખવો. જયારે દાલ ચરીને બરાબર સીંજી રેહેવાપર આવેકે તેમાં ધાણા જીરાનો મસાલો અને મરી નાખવા. પછી તપીલીને ઊતારી કરછીથી દાલને ખુબ ઘુંટી નાખીને એકરસ કરવી. ઘુંટતી વખતે તેમાં ઘી નાખવું. પછી તેમાં આશરે પોણો કાંસીઓ પાણી રેડી મેલવીને તપીલીને ચુહુલાપર મુકી કકરો પડેને ઉતારવી એટલે મસાલાની સંદોવેલી ખરી દાલ થઈ. પણ જો એને વઘારેલી કરવી હોય તો એ ઘુંટેલી દાલમાં પાણી રેડવા પછી એક બીજી તપીલીમાં ઊપલું ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી તેમાં અરધો કાંદો ઝીનો કાપીને લાલ વઘાર કરવો. કાંદો લાલ થાય કે તેમાં પેલી મશાલાની ઘુંટેલી દાલ નાખી મેલવીને કકરો પડેને ઉતારવી એટલે વઘારેલી મસાલાની ખરી દાલ થઈ, એ દાલ રોટલી સાથે ખાવી. જો એ

દાલને ધાનપર રેડવાની કરવી હોય તો ઉપર પરમાણે દાલને ઘુંટીઆ પછી તેમા આશરે એક શેર પાણી રેડી કકરો પરેને ઊતારવી. જો તુવરની દાલને બદલે મેસુરની દાલ લઇને એજ પરમાણે બનાવશો તો મસાલાની મેસુરની ખરી દાલ થશે.

૧૬-૧૭. કેરીના આમલાની અથવા આંબોસીની મસાલાની ખરી દાલ—ઉપર જે મશાલાની ખરી દાલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૫) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ દાલ બાનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે દાલને કરછીથી ઘુંટી તેમાં ઉપર પરમાણે પાણી રેડવા પછી એક બે કાચી કેરી લેઇ છોલીને તેના ચીરીઆ તેમાં નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી કકરો પડેને ઉતારવી એટલે આમલાની મશાલાની દાલ થઈ. જો કેરીને બદલે એમાં બે તરણ આંબોસીને ધોઈ નાખશોતો આંબોસીની દાલ થશે.

૧૮. ખાટી મીઠી મશાલાની ખરી દાલ—ઉપર જે મશાલાની ખરી દાલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૫) તેજ પરમાણે બધો સામાન લેઈ તેવીજ રીતે એ દાલ બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે દાલને કરછીથી ઘુંટવા પછી આશરે પોણો કાંસીઓ પાણીને એક કાંસીઆમાં રેડી તેમાં એક અરધીની (પઇની) આમલી નાખી હાતે કરી ચોલીને તેનું દોહોરૂં કરી ઘુંછાને નાખી દેવો. પછી તેમાં થોડો ગોલ નાખી ડોહોવીને એ ગોલ ડોહોવેલું આમલીનું પાણી એ ઘુંટેલી દાલમાં રેડી દેઈ ચુહુલા ઉપર મુકી કકરો પડે કે ઉતારવી એટલે ખાટી મીઠી મસાલાની ખરી દાલ થઈ. જો એમાં ગોલ નહી નાખશો તો મશાલાની ખાટી દાલ થશે. જો તુવરની દાલને બદલે મેસુરની દાલ લેઈને એજ પરમાણે બનાવશોતો ખાટી મીઠી મસાલાની મેસુરની ખરી દાલ બનશે.

૧૯. અલુના પાતરાની મશાલાની ખરી દાલ—ઉપર જે મશાલાની ખરી દાલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૫) તેજ પરમાણે બધો શામન લેઇ એ દાલ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દાલને પેહેલા ચુહુલાપર મુકતી વખતે તેમાં નીમક તથા હરદ વગેરે નાખતી વખતે બે તરણ અલુના ફકત પાતરાને જીણા કાપીને તેમાં શાથે નાખવા. પછી ઉપર પરમાણે મશાલો નાખી દાલ ચરીને સીજી રહે કે કરછીથી ઘુંટી નાખવી. પછી એક કાંશીઆમાં આશરે પોણો કાંસીઓ પાણી રેડી તેમાં અરધીની (પઈની) આમલી નાખી તેનું ડોહોરૂ કરી દાલમાં રેડી મેલવીને ચુહુલા ઊપર મુકવી. કકરો પડેને ઉતારવી એટલે અલુના પાતરાની મશાલાની ખરી દાલ થઇ. જો એ અલુના પાતરાની દાલમાં કેરીના આમલા અથવા આંબોસી નાખવાની હોયતો આમલી નહીં નાખવી, કાયકે કેરીથી આમલીની ગરજ શરશે.

૨૦. દાલમાં ગોસત—એનો સામન—ગોસત અરધો અથવા પોણો રતલ, તુવરની દાલ દોહોર ટીપરી, રાતું કોહોરૂં પાશેર, એક નાઢલું વેગણું, કાંદો ૧, મેઠીની ભાજીની જુરી ૧, કુડણાના ડાંખરા એક અથવા બે, નીમક આશરે દોહોર તોલો, દરેલી હરદ આશરે પાઆ તોલો, દરેલા મરી અરધો તોલો, જીણું કાપેલું મરચુ કોઠમીર અથવા મરચાં કોઠમીરનો છુંડેલો જરા મશાલો, આદુ લસણનો છુંડેલો મશાલો આશરે પોણો તોલો, ઘી આશરે નવટાંક. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા ગોશતને કાપી કટકા કરી બે વખત પાણીથી ધોઇ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને ચુહુલા ઊપર મુકી તેમાં ધોએલું ગોશત નાખી તેમાં આશરે દોહોર શેર પાણી રેડવું. પછી દાલને બે વખત પાણીથી ધોઈ કહાડવી. જયારે ગોસતમાં કકરો પડે કે તેમાં પેલી ધોએલી દાલ નાખવી તથા કોહોરૂં, વેગણું અને કાંદાને છોલી તેના નાઢલા કટકા કરી તેમાં નાખવા, તથા કુડણો અને મેઠીની ભાજીને કાપીને તેમાં નાખવી, અને નીમક તથા હરદ નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી ચુહુલામાં બલતું કરવું. જયારે ગોસત અરધું ફાટલા પર આવે કે તેમાં છુંડેલું આદુ લશણ તથા મરચા કોઠમીરનો મશાલો નાખવો. જયારે દાલ તથા ગોશત ચરી રહે કે તેમાં ધાણા જીરાનો મશાલો તથા મરી નાખવા. (જો તીખી દાલ કરવી હોયતો તેમાં મરી જરા વધારે નાખવા, પણ ઘણા મરીથી કરી દાલનો રંગ કાલાશપર થઇ જશે) પછી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી કરછીથી દાલને ખુબ ઘુંટી નાખવી પણ એવી રીતે દાલ ઘુંટીયાથી ગોસતના બોટા દાલની સાથે અટવાઇ જાય છે તેથી જો ગોશત ચરી ગયું હોયતો પેહેલા તેમાંથી ગોસતના બો

ટા જુદા તારવી કાહાડી એક રકાબીમાં મુકવા. પછી દાલને સારી પેઠે ઘુંટી નાખી તેમાં ઘી નાખી મેલવીને પેલા ગોસતના બોટા પાછા નાખી આશરે એક શેર પાણી તેમાં રેડી કરછીથી ડોહોવીને તપીલીને ચુહુલાપર મુકી તલીએ બલતાની આંચ કરવી, બે તરણ કકરા પરેને ઉતારવી એટલે મશાલાની ગોશતની દાલ થઈ. સુચણા—દાલમાં કકરો પારતી વખતે તે દાલમાંનું પાણી બહાર ઉભાઇ નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી કેમકે એથી દાલમાંનો શવાડ ઉતરી જશે. એજ પરમાણે જો મેસુરની અથવા વાલની દાલમાં ગોશત નાખીને બનાવશોતો મેસુરની અથવા વાલની દાલમાં ગોશત થશે.

૨૧. દાલમાં મરઘી—જેમ ઉપર દાલમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૦) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે મરઘીના કટકા લેઈ ઊપલી રીતે બનાવવી.

૨૨. દાલમાં ફેફશા—જેમ ઊપર દાલમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૦) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ દાલ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે ફેફશું લેઈ તેના કટકા કરી પાણીથી શારીપેઠે ધોઈને ઉપલી રીતે બ   વવી.

૨૩. આમલાની દાલમ ંગોશત—જેમ ઊપર દાલમાં ગોસત બનાવવાની રીતછ (જુઓ ના૦ ૨૦) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તવીજ રીતે એ દાલ બનાવવી. પણ એમા ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે દાલને ઘુંટીને તેમાં પાણી રેડવા પછી બે તરણ કાચી કેરીને છોલી ચીરીઆ કરી તેમાં નાખી તપીલીને ચુહુલા પર મુકવી બે તરણ કકરા પરેને ઊતારવી એટલે આમલાની દાલમાં ગોસત થયું.

૨૪. કરવંડાની દાલમાં ગોસત—જેમ ઉપર દાલમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૦)તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ દાલ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે દાલને ઘુંટીને તેમાં પાણી રેડવા પછી એક મુથી કાચા કરવંડાને પાણીથી ધોઈને તેમાં નાખવા. પછી તપીલીને ચુહુલા ઊપર મુકી બે તરણ કકરા પડેને ઉતારવી એટલે કરવંડાની ગોશતની દાલ થઈ.

૨૫. અલુંના પાતરાની દાલમાં ગોશત—ઉપર જેમ દાલમાં ગોશત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૦) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવી. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે બે તરણ અલુંના પાતરા લેઈ તેને છરીથી જીણા કાપી ગોસતમાં દાલ નાખતી વખતે તેમાં શાથે નાખી ઊપલી રીતે બનાવવી. પણ યાદ રાખવું કે એ દાલમાં અલુના પાતરા નાખેલા છે તેથી દાલ સીંજીને જયારે તઈયાર થાય અને તેને ઘુંટીઆ પછી તેમાં જયારે પાણી રેડો તે વખતે તેમાં જરા આમલીનું પાણી કરી તેમાં નામવું અને જો એ અલુના પાતરાની દાલમાં કેરીના આમલા નાખવાના હોય તો આમલી નહી લેવી કેમકે કેરી જાતેજ ખાટી છે.

૨૬. વાલની રાંધેલી મોકરી દાલ—એનો સામન—વાલની દાલ ૧ ટીપરી, ઘી નવટાંક, (ગમે તો ઘી તથા મીઠું તેલ શાથે લેવું કાયકે તેલથી કરી વાલની દાલ જરા સવાદદાર થાય છે) કાંદા બે, જરા જીરૂં, દરેલા મરી પાઆ તોલો, દરેલી હરદ પાઆ તોલો, ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો આશરે અરધો તોલો, કોઠમીરની જુરી ૧), મરચાં ૨), નીમક આશરે પોણો તોલો, જરા આદુ લશણનો છુંદેલો મશાલો. એને બનાવવાની રીત—વાલની દાલને પેહેલા તરણ ચાર કલાક પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. પછી તે દાલને ધોઈને પાણી કાહાડી નાખી એક તપીલીમાં નાખવી. પછી કાંદાને સમારી તેના નાહલા કટકા કરી તેમાં નાખવા તથા કોઠમીર મરચાંને જીણું કાપી તેમાં નાખવું. પછી ઘી તેલ તથા આદુ લસણનો મશાલો તથા બાકીનો ઉપલો બધો મશાલો તેમાં નાખી હાથે કરી શારી પેઠે બધાને મેલવીને સંદોવવી. પછી તેમાં આશરે પોણો શેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી તલીએ બલતું કરવું. બે કકરા પેરેને ચમચથી દાલને તરે ઉપર કરી ધીમે બલતે ચરવા દેવી. જ્યારે તેમાનું પાણી બલી જઈને દાલ સીંજી રેહકે ચુહુલા પરથી તપીલી ઉતારવી એટલે સંદોવેલી વાલની મોકરી દાલ થઈ એ દાલ રોટલી શાથે ખાવી.

૨૭. જુણી દાલને જલદી ચેરવવાની રીત—જો કોઇબી જાતની દાલ જુણી હોય અને ચરતી નહી હોય અથવા ચરતાં વાર ઘણો લાગતો હોય તો જ્યારે દાલને ધોઈ તેમાં પા

ણી રેડી દાલની તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકો તે વખતે જરા પાપડીઓ ખારો તેમાં શાથે નાખવો એટલે દાલ જલદી ચરી જશે. પણ જ્યારે પાપડીઓ ખારો નાખો તયારે તેના ભાગનું નીમક દાલમાં જરા ઓછું લેવું.

ચાવલ બનાવવાની રીત.

૨૮. બાફેલા ચાવલ--રાંધવાના ચોખા એક શેર લેઈ એક તપીલીમાં નાખી પાણી રેડી શારી પેઠે ખુબ ચોલીચોલીને ધોવા. પછી તે પાણી કાહાડી નાખવું. પછીફરી બીજુ પાણી તેમાં રેડી ધોઇને તે પાણી પણ ઉપર પરમાણે કાહાડી નાખવું. પછી એ તપીલીને રાખનો કતેરો કરી તેમાં ચોખા નાખી તેમાંઆસરે દોહોર શેર પાણી રેડી તથા નીમક આશરે દોહોર તોલો નાખી તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તલીએ બલતું કરવું. જયારે ચોખામાં કકરો આવે કે તેમાં ચમચ કરવી કે જેથી ચોખા તપીલીની એક બાજુએ કોઠો યાને ઢગલો નહીં થઈ જાય. જયારે ચોખા ચરીને સીંજી રેહકે તેમાં ચમચનો દાંડો ફેરવી ચાવલને તરીએ ઉપર કરી બાફણે નાખવા તથા ચુહુલામાંથી બલતું કાહાડી નાખી ઈંગારપર રેહેવા દેવો. આઠ દશ મીનીટ રહીને ચાવલના તનનાને જરા ચમચીમાં દાબી જોવા, જો દાબીયાથી દાણો નરમ જણાયતો ચાવલ તઈયાર થયલા શહમજવા અને તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારવી એટલે બાફેલા ચાવલ થયા. પણ જો કરક દાણો જણાયતો જરા ઉપરથી ખોબલી પાણી છાંટી ઈંગારપર જરાવાર રેહેવા દેઇ પછી તપીલી ઉતારવી પણ તલીએ ચાવલ દાજી નહી જાય તેની તપાસ રાખવી. યાદ રાખવું કે જો ચોખા નવા હોયતો દર ૧) શેર ચોખાએ દોહોર શેર પાણી રેડવું અને ચોખાજો જુણા હોયતો ૨) શેર પાણી રેડવું કેમ કે જુણા ચોખા પાણી વધારે ખમે છે.

૨૯. ઓસાવેલા ચાવલ—એક શેર રાંધવાના ચોખાને પાણીથી બે વખત શારી પેઠે ધોઈ તેમાં આશરે હરી શેર પાણી રેડી તેમા દોહોર તોલો નીમખ નાખી ચુહુલાપર મુકી તરીએ બલતું કરવું. જયારે ચોખામાં ખુબ આબજોશ (કકરા) આવે એટલે ચમચપર તેમાંથી જરા ચોખા લેઇ દાબી જોવા. જો ચાવલ નરમ માલમ પડે કે ચમચથી ચાવલને તરીએ ઉપર કરી તરત ચાંની અથવા બોહીયામાં પાણી શુધા ચાવલ નાખી ઓશાવી કાહાડવા. પણ એ ચાંની અથવા બોહીઆને એક બીજા વાસણની ઉપર મુકવું કે જેથી ચાવલમાનું પાણી તે વાસણમાં એકઠું થશે. આઠ દશ મીનીટ રહીને તે ચાવલને ચાંની અથવા બોહીયામાંથી કાહાડી પાછા તેજ તપીલીમાં નાખી આતશની ગરમ ભેભટ અથવા ઈંગારપર મુકવી એટલે ચાવલ ગરમના ગરમ રેહેશે. એવી રીતથી બાફેલા ચાવલ કારી શાથે ખાધામાં આવે છે.

૩૦. વઘારેલા ચાવલ—એક વાસણમાં એક શેર રાંધવાના ચોખા નાખી તેમાં પાણી રેડી હાથે કરી ખુબ ચોલી ચોલીને ધોવા. પછી તે પાણી કાહાડી નાખી તેમાં બીજું પાણી રેડી ફરીથી ધોઇને પાણી કાહાડી નાખવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં નવટાંક ઘી નાખવું. ઘી કકરે કે તેમાં એક કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો, પણ કાંદાને લાલ કરતી વખતે તેને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરતા રહેવું કે તલીએ બલી નહી જાય. જયારે કાંદો લાલ થાય કે તેમાં આખી એલચી ૩-૪, લવંગ ૪-૫, જરાક તજનો ભાગેલોકટકો, જરા આખા કાલા મરી, જરા જીરૂં અને જરા બાદીઆન નાખી ચમચથી કાંદાની શાથે મેલવીને જરા ભુંજવો, પછી તેમાં પેલા ધોયલા ચોખા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી રતાશપર કરવા. ચોખા ઘીમાં ભુંજઇને જરા લાલ થવા આવે કે તેમાં દોહોર શેર પાણી રેડી તથા દોહોર તોલો નીમખ નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી ચુહુલામાં બલતું કરવું. જયારે ચોખામાં કકરા આવે કે તેમાં ચમચ કરવી કે ચોખા તપીલીની એક બાજુએ કોઠો યાને ઢગલો નહી થઈ જાય. જયારે ચોખા ચરીને સીંજી રહે કે તેમાં ચમચનો દાંડો ફેરવી ચાવલને તરીએ ઉપર કરી બાફંણે નાખવા તથા ચુહુલામાંથી બલતું કાહાડી નાખી ઇગારપર રાખવા. આઠ દશ મીનીટ રહીને ચાવલને ચમતીમાં જરા દાબી જોવા, જો નરમ જણાયતો તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારવી એટલે વઘારેલા ચાવલ થયા, પણ જો ચાવલ દાબીઆથી કરક જણાયતો જરા ઉપરથી ખોબલી પાણી છાંટી ઇગારપર જરાવાર રેહેવા દેવા, પણ તલીએ ચાવલ

દાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી. યાદ રાખવું કે જો ચોખા નવા હોયતો દર એક શેર ચોખાએ દોઢોર શેર પાણી રેડવું અને જુણા ચોખા હોયતો દર એક શેર ચોખાએ ૨) શેર પાણી રેડવુ, કેમકે જુણા ચોખા પાણી વધારે ખમે છે.

૩૧. બદામ દરાખના ચાવલ–ઉપર વધારેલા ચાવલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૦) તેજ પરમાણે એ બનાવવા, પણ એમાં ફરક એટલોજકે થોડી બદામની બીજ તથા ખીશમીશ દરાખ લઇ તેને ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવી. પછે ઉપર પરમાણે ચાવલને બાફંણે નાખતી વખતે તેમાં એ તલેલી બદામ દરાખ નાખી ચમચથી મેલવીને આઠ દશ મીનીટ રેહેવા દઇને તપીલી ઉતારવી એટલે બદામ દરાખના ચાવલ થયા. પણ જો ઘણા માણસોને વાસતે બદામ દરાખના ચાવલ બનાવવા હોયતો એવી રીતે નહી કરતાં ચાવલને ખાતી વખતે તાપલીમાં અથવા ખુમચામાં કાહાડીને તેની ઉપર ઘીમાં તલેલી બદામ દરાખ તથા ઘીમાં તલેલો કાંદાનો વરખ નાખી ચમચથી મેલવી દેવો. જો એ બદામ દરાખની શાથે જીણી કવાબની તલેલી ગોળીઓ નાખીને મેળવયા હોયતો ચાવલ વધારે શવાડ આપશે.

૩૨. કેસરીઆ વધારેલા ચાવલ–ઉપર વધારેલા ચાવલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૦) તેજ પરમાણે એ ચાવલ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે એ ચાવલ કેશરીઆ બનાવવાના છે તેથી કેશર ૩–૪ વાલ ને એક કાચની પેયાલીમાં જરા લીંબુના રશમાં મેલવવી. પછી ઉપર પરમાણે ચાવલને બાફંણે નાખતી વખતે તેમાંથી થોડા ચાવલ રકાબીમાં કાહાડી પેલું કેશરનુ પાણી પેલા રકાબીમાં કાહાડેલા ચાવલમાં ખરમોતીને પેલા તપીલીમાંના ચાવલમાં એ કેશર મેલવેલા ચાવલ નાખી ચમચથી શારી પેઠે તરીએ ઉપર કરી ૭–૮ મીનીટ ઈંગારપર રાખીને ઉતારશોતો કેશરીઆ વધારેલા ચાવલ થશે. જો એમાં ઘીમાં તલેલી બદામ દરાખ નાખીને મેલવશોતો બદામ દરાખના કેશરીયા ચાવલ થશે.

૩૩. ગોસતમાં ચાવલ–જેમ ઉપર વધારેલા ચાવલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦૩૦) તેવી રીતે એ ચાવલ બનાવવા. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ચાવલને બાફણે નાખતી વખતે આગલથી રાંધીને તઇયાર કરી રાખેલું શુકુ જેવુ ખારૂં કીધેલું ગોશત ભેલી દેઇ આઠ દશ મીનીટ ઇંગારપર રાખીને તપીલીને ઉતારવી એટલે ગોસતમાં ચાવલ થયા.

૩૪. કલેજી બુકકામાં ચાવલ–જેમ ઉપર વધારેલા ચાવલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૦) તેવી રીતે એ ચાવલ બનાવવા. પણ એમાં વધારે એટલુ જકે ચાવલને બાફંણે નાખતી વખતે આગલથી રાંધીને તઈયાર કરી રાખેલી ખારી કીધેલી કલેજી તથા કારાબુકાના કટકા ચાવલમાં ભેલી દઇ આઠ દશ મીનીટ ઇંગારપર રાખીને તપીલી ઉતારવી. એટલે કલેજી બુકામાં ચાવલ થયા.

૩૫. ભીંડામાં ચાવલ–જેમ ઉપર વધારેલા ચાવલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૦) તેવી રીતે એ ચાવલ બનાવવા. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ચાવલને ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડયા પછી તેમાં તરેલા બીંડાના કટકા ભેલવા.

૩૬. શુરનમાં ચાવલ– જેમ ઉપર વધારેલા ચાવલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૦) તેવી રીતે એ ચાવલ બનાવવા. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ચાવલને ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડયા પછી તેમાં સુરણના તરેલા જીણા કતકા ભેલવા.

૩૭. રતાલું કણમાં ચાવલ–જેમ ઉપર વધારેલા ચાવલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના ૩૦) તેવી રીતે એ ચાવલ બનાવવા. પણ એમાં વધારે એતલુંજ કે ચાવલને ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડયા પછી તેમાં રતાલું કણના તરેલા જીણા કતકા ભેલવા.

૩૮, શકર કણમાં ચાવલ–જેમ ઉપર વધારેલા ચાવલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૦) તેવી રીતે એ ચાવલ બનાવવા. પણ એમાં વધારે એતલુંજ કે ચાવલને ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડયા પછી તેમાં શકરકણના તરેલા જીણા કતકા ભેલવા.

૩૯. કેલામાં ચાવલ–જેમ ઉપર વધારેલા ચાવલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૦) તેવી રીતે એ ચાવલ બનાવવા. પણ એમાં વધારે એતલુંજ કે ચાવલને ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડયા પછી તેમાં તલેલા કેલાની ગોલ કાતરીઓ ભેલવી.

૪૦. મુરબ્બામાં ચાવલ—જેમ ઉપર વઘારેલા ચાવલ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૩૦) તેવી રીતે એ ચાવલ બનાવવા. પણ એમાં વધારે એટલુંજ. કે ચાવલને ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડયા પછી દોધીનો અથવા ભુરા કોહોરાનો અથવા ગાજરની શાહીનો મુરબો ભેલવો.

૪૧. માખણીયા ચાવલ—થોડા રાંધવાના ચોખાને શારીપેઠ બે વખત પાણીથી ધોઈ એક તપીલીમાં નાખી તેમાં દુધ રેડીને ઊકાલવા. જ્યારે ચોખા ચરીને નરમ થાય કે બાકીનું દુધ તેમાંથી કાહાડી નાખવુ. પછી તેમાં થોડું માખણ અને મીઠાશને વાશતે પુરતી ખાંડ તથા ભુંકેલી જરા તજ નાખી ઈંગારપર થોડોવાર ચાવલને રેહવા દેવા, પણ તરીએ ચાવલ દાઝે નહી તેની સંભાલ રાખવી. પછી રકાબીમાં કાહાડી ગરમ ગરમ ખાવા. જો ઘીમાં તલેલી બદામ દરાખ થોડી એમાં ભેલશો તો શારો શવાડ આપશે.

ખીચડી બનાવવાની રીત.

૪૨. બાફેલી ખીચડી—અરધી ટીપરી તુવરની દાલને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં પાણી રેડી હાથે કરી ચોલીને ધોવી. પછી તે પાણી કાહાડી નાખી બીજું પાણી તેમાં રેડી ફરીથી ધોવી. પછી એ તપીલીને શાખનો કતેરો કરી આશરે ૨) શેર પાણી તેમાં રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ચુહુલા ઉપર ધીમી આંચે મુકવી. પછી રાંધવાના ચોખા દોહોર ટીપરી લઈ એક વાસણમાં નાખી બે વખત પાણીથી શારીપેઠ ધોવા. જ્યારે દાલ અચકચરી ફાટે કે તેમાં પેલા ધોયલા ચોખા નાખી તેમાં આશરે દોહોર તોલો નીમખ અને પાઆ તોલો હરદ નાખી તલીએ બલતું કરવું. ખીચડીમાં કકરા પડેને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરવી, કે જેથી ચોખા દાલની શાથે મલી જાય. જ્યારે તેમાંનું પાણી બલીને ચોખા ચરીને સીંજવાપર આવે કે તેને ચમચના દાંણે કરી તલીએ ઉપર કરી ચુહુલામાંથી બલતું કાહાડી નાખી માતર ઈંગારપર બાફણે રાખવી, તથા ખીચડીના તંનનાને જરા ચમટીમાં દાબી લેવા જો નરમ જણાય તો આઠ દશ મીનીટ રેહીને તપીલી ઉતારવી. અને જો કરક જણાય તો બાફણે રાખતી વખતે ઉપર જરા ખોબલી પાણી છાંટવું. પણ તે વખતે ખીચડી તલીએ દાઝે નહી તેની સંભાલ રાખવી. યાદ રાખવું કે કેટલાએકો દાલ તથા ચોખા શાથે ધોઈને ખીચડી રાંધે છે, પણ તેમ રાંધતી વખતે દાલ નવી લેવી, કેમકે જુણી દાલ ચોખાની શાથે જલદી ચરતી નથી અને તેથી દાલ પેહેલા જુદી અચકચરી ચેરવવી પડેછે. જો ચોખા નવા હોય તો ઉપર કરતાં થોડું ઓછું પાણી રેડવું.

૪૩. વઘારેલી ખીચડી—પોણી ટીપરી તુવરની દાલને એક તપીલીમાં નાખી બે વખત પાણીથી શારી પેઠ ધોવી. પછી તે તપીલીને શાખનો કતેરો કરી તેમાં એક શેર પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી બલતાની આંચ કરવી. જ્યારે દાલ અચકચરી ફાટેને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. જો દાલ ફાટવાપર આવી હોય અને તેમાં પાણી રહીયું હોય તો તેની કાંઈ ફીકર નહી. પછી અરધા નાલીએરને ખમણીને તેનું આશરે પાશેર દુધ કાહાડવું, છુંછાને નાખી દેવો. પછી એક વાસણમાં દોહોર ટીપરી રાંધવાના ચોખા નાખી બે વખત પાણીથી ધોવા. તયારબાદ એક બીજી તપીલીને (અને જો બીજી તપીલી નહી હોય તો પેલી દાલને એક જુદા વાસણમાં કાહાડી તે તપીલીને અંદરથી શારી પેઠે ધોઇ) ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે નવટાંક અથવા એથી થોડું વધારે ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે તેમાં એક કાંદાને જીણો કાપી લાલ વઘાર કરવો. કાંદો લાલ થાય કે તેમાં જરા આદુના જીણા કટકા નાખી ચમચ કરીને તેમાં લસણની ૨) કરીને જીણી કાપી શાથે લાલ કરવી. પછી તેમાં ચાવલનો આખો મશાલો જેવી કે:— ૩–૪ આખી એલચી, જરા જીરું, જરા આખા કાલા મરી, જરા તજનો કટકો, ૫–૬ લવંગ અને જરા બાદીઆન નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરીને કાંદાની શાથે મેલવી દેવો. પછી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી તરત ઉતારી તેમાં હરદ આશરે પાઆ તોલો નાખી ચમચથી બધાને શારી પેઠ મેલવી દેવો. તયારબાદ પેલા ધોયલા ચોખા તથા દાલ પાણી સુધા તેમાં નાખી ચમચ કરી તેમાં પેલું નાલીએરનું કાહાડેલું દુધ તથા બીજું પોણો શેર સોજું પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર તપીલી મુકી તરીએ બલતું કરવું તથા તેમાં આ

શરે દોહોર તોલો નીમખ નાખવું. જ્યારે ખીચડીમાં કકરા આવે કે ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરવી જેથી દાલની શાથે ચોખા મલી જાય. જ્યારે ખીચડીમાનું પાણી બલી જઈને સીજવા આવેકે ચમચના દાંડાએ કરી ખીચડીને તલીએ ઊપર કરી ચુહુલામાંથી બલતું કાહાડી નાખી માતર ઇંગારપર ખીચડીને બાફણે રાખવી. આઠ દશ મીનીટ રહીને તપીલી ઉતારવી. એને વધારેલી ખીચડી કહે છે. જો કોઈની મરજી એમાં કોપરાનું દુધ રેડવાની નહી હોય તો તેને બદલે થોડું પાણી વધારે રેડવું. જો પોચી મલીદા જેવી ખીચડી કરવી હોયતો તુવરની દાલ એક ટીપરી લેવી.

૪૪. બદામ દરાખની વધારેલી ખીચડી—જેમ ઊપર વધારેલી ખીચડી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૩) તેવી રીતે એ ખીચડી બનાવવી. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ઉપર પરમાણે ખીચડીને જયારે બાફણે રાખો તયા તેમાં થોડી ઘીમાં તરેલી બદામ દરાખ નાખી ચમચથી એલવી દેઇ આઠ દશ મીનીટ રેહીને તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારવી. એટલે બદામ દરાખની ખીચડી થઈ. અને ખીચડીને રકાબીમાં કાહાડયા પછી ઘીમાં તરેલો કાંદાનો વરખ થોડો ઉપર ભભરાવીને તેબલપર મોકલવી. પણ જો બદામ દરાખની શાથે ગોશતની જીણી કવાબની તલેલી ગોલીઓ મેલી હોય તો ખીચડી શારી શવાદ આપશે.

૪૫. ગોશતની વધારેલી ખીચડી—જેમ ઉપર વધારેલી ખીચડી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૩) તેવી રીત એ ખીચડી બનાવવી. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ખીચડીને બાફણે રાખતી વખતે આગલથી રાંધીને તઈઆર કીમેલું ખારૂં ગોશત તેમાં મેલી દેઈ ઈંગાર પર આઠ દશ મીનીત રાખીને ઉતારવી. એતલે ગોશતની ખીચડી થઈ.

૪૬. કલેજી બુક્કાની વધારેલી ખીચડી-ઉપર વધારેલી ખીચડી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૩) તેવી રીતે એ ખીચડી બનાવવી. પણ એમાં વધારે એતલુંજ કે ખીચડીને બાફણે નાખતી વખતે તેમાં આગલથી રાંધીને તઈઆર કરી રાખેલા ખારા કીમેલા કાલા બુકા અને કલેજીના કતકા મેલી દેઈ આઠ દશ મીનીત રાખીને ઉતારવી.

૪૭. ભીંડામાં વધારેલી ખીચડી—ઊપર વધારેલી ખીચડી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૩) તેવી રીતે બનાવવી. પણ એમાં વધારે એતલુંજ કે ખીચડી ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડીને તેમાં તરેલા ભીંડાના કતકા મેલી દેવા.

૪૮. શુરનમાં વધારેલી ખીચડી—ઉપર વધારેલી ખીચડી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૩) તેવી રીતે એ ખીચડી બનાવવી. પણ એમાં વધારે એતલુંજ કે ખીચડી ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડીને તેમાં તરેલા શુરનના નાઢલા કતકા મેલી દેવા.

૪૯. રતાલું કણુમાં વધારેલી ખીચડી—ઉપર વધારેલી ખીચડી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૩) તેવી રીતે એ ખીચડી બનાવવી. પણ એમાં વધારે એતલુંજ કે ખીચડી ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડીને તેમાં રતાલુ કણુના તરેલા નાઢલા કતકા મેલી દેવા.

૫૦. સકરકણુમાં વધારેલી ખીચડી-ઉપર વધારેલી ખીચડી બનાવવાના રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૩) તેવી રીતે એ ખીચડી બનાવવી. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ખીચડી ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડીને તેમાં સકરકણુના તરેલા નાઢલા કટકા મેલી દેવા.

૫૧. કેલામાં વધારેલી ખીચડી-ઊપર વધારેલી ખીચડી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૩) તેવી રીતે એ ખીચડી બનાવવી. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ખીચડી ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડીને તેમાં તરેલા કેલાની નાઢલી કાટરીઓ મેલી દેવી.

૫૨. મુરબામાં વધારેલી ખીચડી-ઊપર વધારેલી ખીચડી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૩) તેવી રીતે એ ખીચડી બનાવવી. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ખીચડી ખાતી વખતે રકાબીમાં કાહાડીને તેમાં આગલથી તઈઆર કરી રાખેલું મીઠું દોધી અથવા મીઠું ગાજર અથવા બુરા કોહોરાની શલીનો મુરબો મેલી દેવો.

માછલીનો પાટીઓ.

૫૩. માછલીનો વઘારેલો પાટીઓ—તાજા છમના અથવા તાજી બોઈ અથવા તાજી રામશ અથવા તાજા બુમલા વગેરે જે જાતની માછલીનો પાટીઓ કરવો હોય તેવી ગમે તે એક જાતની માછલી ૨) શેર લેવી (યાદ રાખવું કે બાહાર દેશાવર ખાતે માછલીને તોલીને વેચે છે.) પછી તે માછલીને સમારી ઉપરથી તેના ભીંગરા કાહાડી શાફ કરી તેની કટકીઓ કરવી. જો નાહની બોઈ હોય તો આખી રાખવી. પછી તેમાં થોડું નીમખ નાખી મેલવીને વીસ પચીસ મીનીટ રેહેવા દેવી. પછી કોઠમીરની જુરી ૧ તથા લીલા મરચાં બે અથવા તરણ અને સુકા લસણની છોલેલી બે તરણ કળીને ખાંનીમાં ઘુંટી મસાલો કરવો. પછી માછલીને પાણીથી શારી પેઠે બે તરણ વખત ધોઈ નાખવી. પછી એક તપેલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે તરણ ચાર પઈસા ભાર ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે અરધો કાંદો ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. પછી તેમાં મરચાનો ઘુંટેલો મસાલો નાખી ચમચે મેલવી તેમા ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો આશરે અરધો તોલો તથા દરેલા મરી પાઆ તોલો નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં જરા દરેલી હરદ નાખી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી એગે તરત ઉતારીને ચમચથી બધાને શારી પેઠે મેલવીને તેમાં માછલીની ધોયલી કતકીઓ નાખી ચમચે કરી તલીએ ઉપર કરવી. પછી એક કાંસીઓ પાણી લેઈ તેમાં અરધીની (પઇની) આમલી નાખી હાથે કરી ચોલીને તેનું ડોહોરૂં કરી ઘુંછાને નાખી દેવો. પછી એ દોહોરામાં ચોખાનો આટો જરા નાખી મેલવીને એ આમલીનું પાણી તે માછલીની તપીલીમાં રેડી દેઈ ચુહુલાપર તપીલી મુકી તલીએ બલતાની ધીમી આંચ કરવી. કકરા બે પડેને માછલીને ચમચની ઉપર કાહાડી જરા આંગલીએ કરી દાબવી ને ચરીને નરમ લાગે કે તપીલીને ઢાંકેલીજ ઉતારી પારવી એટલે માછલીનો વઘારેલો પાટીઓ થયો. (જુઓ માછલીનો સંદોવેલો પાટીઓ નાં૦ ૫૫)

૫૪. સુકી માછલીનો વઘારેલો પાટીઓ—જેમ ઉપર તાજી માછલીનો પાટીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૫૩) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ પાટીઓ બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તાજી માછલીને બદલે સુકી માછલી જેવી કે રામસ અથવા સુકા છમનાની કટકીઓ કરી પાણીમાં થોડોવાર ભીજવી રાખી થમારી ધોઈને ઉપલી રીતે બનાવો. જો એ સુકી માછલીનો પાટીઓ તતરેલો અથવા સુકો જેવો કરવો હોયતો ઉપર કરતાં આમલીનું થોડું પાણી એમાં રેડવું અને તે પાણી બલી રહે તથા માછલી પણ ચરેકે ઉતારવી એટલે તતરેલો પાટીઓ થયો. યાદ રાખવું કે સુકી માછલીને પેહેલા ભીંજવી રાખયા વગર કોઈબી જાતનો પાટીઓ બનાવવો નહી કેમકે ભીંજવયાથી માછલી નરમ રેહેશે. તે શાથ એ પાટીઆમાં નીમક નાખવું નહી કાએકે સુકી માછલી જાતેજ ખારી છે. પણ જો કોઈ તરકારીમાં બનાવો તો તે તરકારીના ભાગનુંજ જરા નીમક નાખવું.

૫૫. માછલીનો સંદોવેલો બેઠો પાટીઓ—એનો સામન—કોઇબી જાતની તાજી માછલી ૨) શેર (દેશાવર ખાતે માછલી તોલીને વેચે છે), કોઠમીરની જુરી ૧), લીલા મરચાં ૨–૩, સુકા લસણની છોલેલી કરી ૨–૩, અરધાની આમલી, ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો અરધો તોલો, દરેલા મરી પાઆ તોલો, ઘી તરણ ચાર પઈસા ભાર અથવા જરા મીઠું તેલ, જરા દરેલી હરદ. એને બનાવવાની રીત—માછલીને સમારી તેના ભીંગરા કાહાડી નાખી શાફ કરાને તેની કટકીઓ કરવી. પછી તેમાં થોડું નીમક નાખી હાથે કરી મેલવીને પંદર વીસ મીનીટ રેહવા દેવી, તથા કોઠમીર મરચાં અને લસણને ઘુંટીને મસાલો કરવો. પછી માછલીને પાણીથી બે તરણ વખત સારી પેઠ ધોઈ કાહાડવી. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી તેમાં પેલી માછલીની કતકીઓ નાખવી તથા ઉપલો બધો મસાલો અને ઘી અથવા તેલ નાખી હાતે કરી બધાને શારીપેઠ સંદોવી નાખવી. પછી એક કાંસીઓ પાણી લેઈ તેમાં આમલી નાખી ચોલીને ડોહોરૂ કરી ઘુંછાને નાખી દેવો. પછી એ આમલીના પાણીમાં જરા આટો નાખી મેલવીને માછલીમાં રેડી દેઈ તપીલીને ચુહુલાપર મુકવી. બે કકરા પડેને માછલી ચરીને નરમ થઈ હોય કે ઉતારવી એટલેમાછલીનો સંદોવેલો પાટીઓ થયો. જો તાજી માછલીને બદલે સુકી

માછલી લેઈ એજ પરમાણે બનાવશેા તેા સુકી માછલીનેા સંદેાવેલેા પાટીઓ થશે.

૫૬. કેરીમાં અથવા બીલમરીમાં માછલીનેા પાટીઓ—એનેા સામન–ગમે તે એક જાતની તાજી માછલી ૨) શેર, કેાઠમીરની જુરી ૧), મરચાં ૨–૩, સુકા લસણની કરી ૨–૩ ધાણા જીરાનેા મસાલેા અરધેા તેાલેા, દરેલા મરી પાઆ તેાલેા, કાચી કેરી ૨–૩, જરા દરેલી હરદ, ઘી ૩ પઈશા ભાર. એને બનાવવાની રીત—માછલીને શમારી કટકીઓ કરી તેમાં નીમક નાખી મેલવીને પંદર વીસ મીનીટ રેહેવા દેવેા પછી પાણીથી શારી પેઠે ધેાઈ નાખવી. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી તેમાં અરધેા કાંદેા જીણેા કાપી લાલ કરવેા. પછી તેમાં મરચાં કેાઠમીર અને લસણનેા છુંડેલેા મસાલેા નાખી મેલવીને તેમાં ધાણાજીરૂ તથા મરી નાખી મેલવીને તેમા હરદ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં માછલીની કટકીઓ નાખી ચમચથી તરીએ ઉપર કરી આશરે એક કાંશીઓ શેાજું પાણી તેમાં રેડવું. તથા કેરીને છેાલી તેના બબે ફારચા કરી ઉપરથી તેમાં નાખવા. જ્યારે કેરી તથા માછલી ચરી રેહેકે તપીલીને ઉતારવી. જો કેરીને બદલે બીલમરી નાખશેા તેા બીલમરીમાં માછલીનેા પાટીઓ થશે. યાદ રાખવું કે કેાઈબી જાતની માછલીનેા પાટીઓ બનાવવામાં કેરી અથવા બીલમરી અથવા આંબાસી નાખેા તેા તેમાં આમલીનું પાણી નહી રેડવું, કેમકે કેરી અથવા બીલમરી અથવા આંબેાસી જાતેજ ખાતી છે. જો તાજી માછલીને બદલે સુકી માછલી લેઈ એજ રીતે બનાવશેા તેા સુકી માછલીનેા કેરીમાં અથવા બીલમરીમાં પાટીઓ થશે.

૫૭–૫૮. વેગણામાં તાજી માછલીનેા પાટીઓ તથા વેગણા અને કેરીમાં માછલીનેા પાટીઓ—એનેા સામન–ગમે તે એક જાતની તાજી માછલી ૨) શેર, (દેશાવર ખાલે માછલીને તેાલીને વેચે છે) કેાઠમીરની જુરી ૧), લીલા મરચાં ૨–૩, સુકી લસણની કરી ૨–૩, ધાણા જીરાનેા દરેલેા મશાલેા અરધેા તેાલેા દરેલા મરી પાઆ તેાલેા, જરા દરેલી હરદ, ઘી નવટાંક, વેગણા ૨–૩, અરધીની આમલી, ચેાખાનેા જરા આટેા. એને બનાવવાની રીત—માછલી શમારી કટકીને કટકીઓ કરી તેમાં થેાડું નીમક નાખી મેલવીને પંદર વીસ મીનીટ રેહેવા દેવી. પછી પાણીથી બે તરણ વખત ધેાઈ કાહાડવી, તથા વેંગણાને આખા છેાલી તેના કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. પછી પેલી માછલીમાં મરચાં કેાઠમીરનેા છુંડેલેા મશાલેા, ધાણાજીરૂ, મરી તથા હરદ નાખી હાથે કરી સંદેાવવી. (ગમે તેા વેગણાના કટકાઓને પણ શાથે મસાલામાં શંદેાવી તેમાંથી માછલીને કાહાડીને જુદી રાખવી.) પછી તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી ગરમ કરવું. પછી તેમા અરધા કાંદાને જીણેા કાપી લાલ કરી તેમાં વેગણાના કતકા નાખી ચમચથી મેલવી દેવેા. પછી તેમાં આશરે પેાણેા શેર પાણી રેડવું તથા એ વેગણાને ભાગનુ જરા નીમક નાખવું. જ્યારે વેગણા ચરીને નરમ થાએ તથા તેમાં પાણી નહી જણાય કે ઉપરથી પેલી સંદેાવેલી માછલીની કતકીઓ મુકવી તથા આમલીને એક કાંસીઆમાં નાખી તેમાં થેાડું પાણી રેડી ચેાલીને છુંછાને કાહાડી નાખવા અને તેમાં આટેા નાખી ડેાહેાવીને માછલીમાં રેડી દેવેા. બે કકરા પરેને માછલી ચરીને નરમ થઈ હેાય કે તપીલીને ઉતારવી. એટલે વેગણાનેા પાટીઓ થયેા. યાદ રાખવું કે કેાઈબી જાતની તરકારીમાં માછલીનેા પાટીઓ બનાવતી વખતે તે તરકારી ચરવાની અગાઉ આમલીનું પાણી અથવા શરકેા રેડવેા નહી, કેમકે એથી તરકારી કાચી રેહી જશે. જો એ વેગણાના પાટીઆમાં કેરી નાખવાની હેાય તેા જ્યારે ઉપર પરમાણે વેગણા ચરી રેહેકે તેમાં માછલીની કટકીઓ ઉપરથી મુકવી તથા બે તરણ કાચી કેરીને છેાલી ચીરીઆ કરી તેમાં નાખવા. અને જો તેમાં પાણી નહી હેાય તેા તેમાં થેાડું શેાજું પાણી રેડવું. જ્યારે માછલી તથા કેરી ચરીને નરમ થાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે કેરી વેગણામાં માછલીનેા પાટીઓ થયેા. એ કેરીના પાટીઆમાં આમલીનું પાણી રેડવાની ગરજ નથી કેમકે કેરી જાતે ખાટી છે. જો બીલમરીમાં પાટીઓ કરવેા હેાયતેા કેરીને બદલે બીલમરી નાખવી.

૫૯. ગેાવારની સીંગમાં માછલીનેા પાટીઓ—ઉપર જે વેગણામાં માછલીનેા પાતીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૫૭) તેજ પરમાણે બધેા શામન લેઈ તેવીજરીતે એ પાટીઓ બનાવવેા. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે વેગણાને બદલે શારી કુમરી ગેાવારીની શીંગ

આશરે શવા શેર લેઈ શમારી જીણા કતકા કરી પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી ઉપલી રીતે બનાવો. પણ એ પાટીઓ જરા સુકો જેવો બનાવવા માટ તેમાં આમલીનું પાણી થોડું રેડવું અને પાણી બલી જઈ સુકો જેવો થાય કે ઉતારવું એટલે ગોવારની સીંગમાં પાતીઓ થયો.

૬૦. સેકતાની સીંગમાં માછલીનો પાટીઓ—એનો સામન—સેકતાની સીંગ ૬–૭ ગમે તે એક જાતની તાજી માછલી ૨) શેર (દેશાવર ખાતો માછલીને તોલીને વેચેછે), કોઠમીરની જુરી ૧), લીલા મરચાં ૨–૩, સુકા લસણની કરી ૨–૩, ધાણા જીરાનો મસાલો અરધો તોલો, દરેલા મરી પાઆ તોલો, દરેલી હરદ આશરે પાઆ તોલો, ઘી આશરે નવટાંક, અરધુ નરીએર. એને બનાવવાની રીત—સીંગને સમારી તેના ચાર ચાર આંગલ લાંબા કટકા કરવા, અને તેવા પાચ છ કતકાઓની દોરાએ અથવા શીંગના લાંબા વાખે કરી નાદલી જુરીઓ બાંધવી. તથા માછલીને સમારી કતકીઓ કરી તેમાં થોડું નીમક નાખી મેલવીને આશરે પંદર વીશ મીનીટ રેહેવા દેવી. પછી પેલી સીંગની જુરીઓને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી તથા પાઆ તોલો નીમક નાખી ચુહુલા ઉપર અચકચરી બાફવા મુકવી. શીંગ અચકચરી બફાયકે એક ચાંનીમાં પાણી સુધા નાખી નીંગરાતી કરવી. નરીએલને ખમણીને તેનું અરધો સેરને આશરે દુધ કરવું. પછી માછલીની કટકીઓને બે તરણ વખત પાણીથી ધોઈને તેમાં મરચાં કોઠમીરનો ખુંડેલ મશાલો, ધાણા જીરૂં, હરદ તથા મરી નાખી હાથે કરીને માછલીને સંદોવવી. પછી જોઈએતો એમાં ઘી નાખો અને જોઈએતો એક તપીલીમાં ઘી નાખીને તેમાં અરધો કાંદો જીણો કાપી ચુહુલાપર મુકી લાલ કરવો. કાંદો લાલ થાય કે પેલી સંદોવેલી માછલીની કટકીઓ તેમાં નાખી ચમચથી તરીએ ઉપર કરી તપીલીને ઉતારવી. પછી એક કાંસીઆમાં આશરે પાશેર પાણી રેડી તેમાં અરધીની આમલી નાખી હાથે કરી ચોલી તેનું ડોહોરૂં કરી છુછાને નાખી દેવો. પછી પેલા નરીએરના દુધમાં એ આમલીનું પાણી રેડી તથા અરધો તોલો આટો નાખી મેલવીને પેલી માછલીની તપીલીમાં રેડી દેઈ ઉપરથી સીંગની જુરીઓ મુકી તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકવી. બે કઢા પડેને માછલી ચરીને નરમ થઈ હોય કે તપીલીને ઊતારવી એટલે શેકતાની સીંગમાં માછલીનો પાટીઓ થયો. પણ જો એ પાતીઓ મીઠો કરવો હોય તો નરીએલ આમલીનું પાણી રેડતી વખતે તેમાં થોડો ગોલ ડોહોવીને નાખવો. જો નરીએલનું દુધ રેડવાની કોઇની મરજી નહીં હોય તો તેને બદલે આમલીનું પાણી વધારે કરવું.

૬૧. શુકી માછલીમાં વેગણાનો પાટીઓ—જેમ ઊપર માછલીનો વેગણાનો પાટીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૫૭) તેજ પરમાણે બધો શામન લેઈ તેવીજ રીતે એ પાતીઓ બનાવવો પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તાજી માછલીને બદલે સુકી શમરા અથવા છમનાની કટકીઓ લેઇ પાણીમાં થોડોવાર ભીંજવી રાખી શમારીને ધોઈ નાખવી. પછી ઉપર પરમાણે વેગણાને જુદા ચેરવી કાહાડી તેમાં ઉપર પરમાણે મશાલામાં સંદોવેલી સુકી માછલીની કતકીઓ મુકી આમલીનું થોડું ડોહોરૂ રેડી માછલી ચરેને ઉતારવી એટલે વેગણામાં સુકી માછલીનો પાતીઓ થયો. જો એને જરા તતરેલો કરવો હોય તો તેમાં આમલીનું પાણી થોરૂં કરવું અને પાણી બલી જાયને તપીલી ઉતારવી.

૬૨. ગોવારની સીંગમાં સુકી માછલીનો પાટીઓ—કુમરી ગોવારની સીંગ ૧શેર લેઈ શમારી ભાંગીને જીણા જીણા કટકા કરવા, તથા શુકી શમરા અથવા છમનાની કટકીઓ કરી થોડો વાર પાણીમાં ભીંજવી રાખી શમારીને શારી પેઠ ધોવી. પછી તેમાં મરચાં કોઠમીરનોં ખુંડેલો મસાલો, જરા ધાણા જીરાનો મશાલો તથા દરેલા મરી અને જરા હરદ નાખી એ માછલીની કટકીઓને હાથે કરી સંદોવવી. પછી એક તપીલીમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી તેમાં અરધા કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. પછી પેલી ગોવારની શીંગને તેમાં નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં આશરે અરધો શેર પાણી રેડી આશરે પાઆ તોલો નીમક નાખી ચુહુલામાં બલતાની આંચ કરવી. જયારે સીંગ ચરી રેહેવા આવે અને તેમાં પાણી નહી હોય તો ઉપરથી પેલી સંદોવેલી સુકી માછલીની કતકીઓ મુકવી, તથા એક કાંસીઆમાં થોડું પાણી રેડી તેમાં અરધીની આમલી નાખી ચોલીને છુછાને નાખી દેવો. પછી એ આમલીના પાણીમાં

જરા આટો નાખી ડોળીને એ આમલીનું પાણી તેમાં રેડી દેવું. જ્યારે માછલી ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલીને સુકો જેવો પાતીઓ થાય કે તપીલીને ઉતારવી. જો સુકી માછલીને બદલે તાજી માછલી લેઇ એજ પરમાણે બનાવશો તો ગોવારની શીંગમાં તાજી માછલીનો પાતીઓ થશે.

૬૩. મોહોટી સાંધ કોલમીનો પાટીઓ—એ પાટીઓ જેમ ઉપર માંછલાંનો પાતીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૫૩) તેજ પરમાણે બધો મસાલો લેઇને બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે માછલીને બદલે ૨–૩ સાંધ કોલમીના છરાથી કરી પુછરાં બાંજી નાખી ગરમ પાણીની તપીલીમાં નાખી આશરે ૧ અથવા દોહોર તોલો નીમખ નાખી ચુહુલા ઉપર ખુબ બાફવા મુકવી. બફાઇને તઇઆર થાએ કે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઊતારવી, પાણીમેં બફાઆથી એ કોલમીના કોટલાનો રંગ લાલ શીંદુરના જેવો થશે. પછી તેના છરાથી કોટલાં બાંજી તેમાંથી ગર (માસ) કાહાડવો. પછી તેના છરીથી કટકા કરવા. પછી ઉપર પરમાણે ઘીમાં કાંદાનો વઘાર કરી બધો મશાલો નાખી ચમચે કરી મેલવીને એ કોલમી તેમાં નાખવી. પછી આમલીનું આશરે પોણો કાંસીઓ પાણી કરી તેમાં જરા આટો નાખી મેલવીને તેમાં રેડી ચુહુલામાં બલતું કરવું, કકરો પરે ને ઉતારવો. એટલે સાંધ કોલમીનો પાટીઓ થયો. જોઈએતો એમાં કોપરાનું થોડું દુધ કાહાડી આમલીના પાણી સાથે રેડવું. કોપરાના દુધથી એ પાટીઓ સવાદદાર થશે.

૬૪. જીબતીનો પાટીઓ—જીબતી એ એક જાતની હલવાના જેવી માછલી આવે છે, જેનું ઊપરનું પર બીંગરાવાલું તથા તલીએનું પર સાફ સફેદ શુમારૂં હોએ છે. તેનો પાટીઓ કરવો હોએતો જેમ ઊપર તાજી માછલીનો પાટીઓ (જુઓ નાં૦ ૫૩) બનાવવાની રીત છે તેજ પરમાણે બધો મશાલો લેઇ એ બનાવવો. પણ એ જીબતીનું ચામડું ઘણું શખત હોએ છે અને તેથી તે જલદીથી કપાઇ શકાતી નથી. તેટલા વાસતે એને કાપીઆની અગાઉ એ માછલીને આતશના તાપ ઊપર જરા શેકવી. પછી તેનુ ચામડું કાહાડી નાખવું. પછી કટકીઓ કાપી નીમખ લગાડી ધોઇને ઊપલી રીતે બનાવો.

૬૫. કમરખમાં લેવટાનો પાટીઓ—સારા મોહોટા ગરથી કુરી લેવટા લેઇ એક વાસણમાં નાખવા. પછી તેમાં થોરૂ નીમખ નાખી તે વાસણને ઢાંકણું ઢાંકવું, એટલે લેવતા નીમખના ખારથી તે વાસણમાં ફરીને મરી જશે, પછી તેને સમારી સારી પેઠે ધોઇ નાખવા. પછી બે તરણ કમરખને કાપી ગોલ કાતરીઓ કરવી પછી એક વાસણમાં કમરખની કાતરીઓ તથા લેવતા નાખી, મરજી પરમાણે કોઠમીર મરચાનો ઘુંટેલો મશાલો તથા લસણની ઘુંટેલી ૨-૩ કરી નાખવી. તથા જરા દરેલી હરદ, ખાણાજીરાનો મશાલો આશરે અરધો તોલો તથા દરેલાં મરી આશરે પાઆ તોલો નાખી હાતે કરી લેવટા તથા કમરખને તેમાં સંદોવવી. પછી કમરખના કટકાઓને તેમાંથી જુદા કાહાડવા. પછી એક તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં નવટાંક ઘી નાખી જીણો કાંદો કાપી લાલ કરી પેલા લેવટા નાખી ચમચે ફેરવવા. પછી તેમાં આશરે પાશેર પાણી રેડી ચેરવવા. ચરીને નરમ થાએકે તપીલીને હેઠે ઊતારી ઊપર કમરખની કાટરીઓ મુકવી. પછી અરધી કાટલી નાળીએરનું પાશેર દુધ કાહાડી જરા આટો નાખી મેલવીને તેમાં રેડવું અને ચુહુલા ઉપર મુકી કકરો પરેને ઉતારવી. પણ એમાં આમલીનું પાણી રેડવું નહીં. જો કમરખ નહીં નાખોતો અમધું પાણી નાખવાને બદલે આમલીનું પાણી કરી લેવટામાં રેડવું. જો કમરખને બદલે બે તરણ કાચી કેરીને છોલી ચીરીઓ કરી નાખશોતો કેરીમાં લેવતાનો પાટીઓ થશે.

૬૬. જીણી લેવટીની પોટલીનો તીખો અને વઘારેલો પાટીઓ—વરશાદના દાહાડા ઊપર માછી (કોલી) લોકો ઘણીજ જીણી લેવટીની કપરાંમાં નાહાની પોતલીઓ બાંધી વેચવા લાવે છે. તેવી ૩–૪ પોતલીઓ લેઇ એક વાસણમાં નાખી તેમાં તેના વજન પરમાણે નીમખ નાખી થોડો વખત રાખીને સારી પેઠ પાણીથી ધોવી. જો જરા મોહોટી હોએતો તેના પુછરાં જરા જરા કાપી કહાડવાં. પછે એક નાહાની તપીલીમાં આશરે દોહોર નવતાંક ઘી નાખી અથવા ઘી તથા મીઠું તેલ સાથે ભેલી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું, ઘી કકરે કે તેમાં ૪) કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. લાલ થાએકે તેમાં મરચાં કોઠમીરનો ઘુંટેલો મશાલો નાખી (જો તીખો કરવો હોએતો મશાલો મરજી પરમાણે વ

ઘતો અથવા ઓછો નાખવો.) ચમચ કરી તેમાં ચમટી દરેલાં મરી અને ધાણા જીરાનો મશાલો આશરે પાઆ તોલો નાખી ચમચ ફેરવીને પછી જરા દરેલી હરદ નાખી ચમચ કરી પેલી ધોએલી લેવટી તેમાં નાખીને ચમચે કરી તલીએ ઉપર કરવી. પછી જરા આમલીનું આશરે નવટાંક પાણી કરી તેની ઉપર છાંટીને રકાબી ઢાંકવી. કકરો પડેને ઉતારવી. એટલે લેવટીનો પાટીઓ થયો.

૬૭. કુતાનો પાટીઓ—તાજા કુટાના વાંટા કરી બજારમાં વેચે છે એવા ૨–૩ વાંટા લાવી સમારીને સોળ કરવા. પછી તેના વજણ પરમાણે નીમખ લગાડી આશરે પાઆ કલાક અથવા તેથી જરા વધારે વાર રેહેવા દેઈ પાણીથી સારી પેઠ ધોવો. જો વીશારાત મારતો હોએતો જરા તેલનો અથવા આટાનો હાત લેઇને ધોવો. પછી એક તપીલીમાં આશરે દોહોર નવટાક ઘી ગમેતો ઘી અથવા તેલ બેઊ સરખે ભાગે નાખી ચુહુલાપર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે તેમાં ૨–૩ કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. જો લીલા કાંદા મલતા હોએતો તેના ગેાડા પાતરાંને જીણા જીણા કાપી કાંદો લાલ થાએ તેમાં નાખી ચમચ ફેરવવી. પછી તેમાં મરજી પરમાણે કોઠમીર મરચાંનો ઘુંડેલો મશાલો તથા ૨–૩ લસણની ઘુંડેલી કરી નાખી ચમચ કરવી. પછી તેમાં પાઆ તોલો દરેલાં મરી, પાઆ તોલો ધાણાજીરાનો મશાલો નાખી ચમચે ફેરવી અચકચરો ભુંજવો. પછી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઊતારી પાઆ તોલો દરેલી હરદ નાખી ચમચે મેલવી તેમાં ધોયલો કુતો નાખી ચમચથી ઉથલપાથલ કરવો. પછી નવટાંક આમલીને પારોર પાણીમાં નાખી ચોલીને તેનું દોહોરૂ કરી ઘુંછો નાખી દેવો. પછી તેમાં એ આમલીનું પાણી રેડી તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકવી અને ધીમી આંચ ઊપર રાખી ચેરવવી. પાણી બલે ને તપીલી ઉતારવી. એતલે તાજા કુતાનો પાટીઓ થયો.

૬૮ શુકા કુતાનો પાટીઓ—એ પાટીઓ ઉપર પરમાણે મશાલો લેઇ બનાવવો (જુઓ કુતાનો પાટીઓ ના૦ ૬૭) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તાજા કુતાને બદલે શુકો કુતો લઇ ગરમ પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી ઊપલી રીતે બનાવવો. પણ એ પાટીઓ બનાવતી વખતે એમાં પાણી નાખવું નહી, જો નાખવું ઘટેતો માતર આમલીનું જરા દોહોરૂં કરી ઊપર છાંટવું.

૬૯. અંબારનો તીખો તટરેલો પાટીઓ—એ પાટીઓ ઊપર પરમાણે મશાલો લેઇ બનાવવો (જુઓ કુતાનો પાટીઓ ના૦ ૬૭) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તાજા કુતાને બદલે તાજી અંબાર લેઇ શમારી નીમખ દઇ ધોઇને ઉપલી રીતે બનાવવો.

૭૦. સુવા મેઠીની ભાજીમાં કોલમીનો પાટીઓ—એ પઇસાનાં મોહોટાં પાતરાંની મેઠીની ભાજી તથા સુવાની ભાજી લઇ શમારી જીણી કાપીને ધોવી, તથા કોલમીને સમારી કોટલાં કાહાડી નાખી નીમખ લગાડીને સારી પેઠે ધોવી. પછી તપીલીમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે તેમાં બે કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો પછી તેમાં કોઠમીર મરચાંનો ઘુંડેલો મશાલો મરજી પરમાણે નાખવો તથા પાઆ તોલો દરેલાં મરી અરધો તોલો ધાણા જીરાનો મશાલો નાખી ચમચે કરી ફેરવવો. પછી જરાક દરેલી હરદ નાખી ચમચે કાંદા સાથે મેલવી દેઈ તેમાં ધોએલી ભાજી નાખવી. તથા તે ભાજીના વજણ પરમાણે જરા નીમખ અને થોરૂં પાણી રેડી પેલી કોલમી સાથે નાખવી. જીઆરે કોલમી તથા ભાજી ચરીને નરમ થાએ કે તેમાં જરા આમલીનું દોહોરૂં કરી નાખવું. કકરો પડેને તપીલી ઉતારવી. એટલે વધારેલો પાતીઓ થયો. યાદ રાખવું કે ભાજી ચરીઆ વગર તેમાં આમલીનું પાણી નાખવું નહીં. જો સંડોવેલો કરવો હોએતો ભાજી તથા કોલમીને મશાલામાં નાખી તથા તેમાં ઘી તથા કાંદાના બારીક ચીરીઆં નાખી સારીપેઠ હાથે કરી ચોલીને તપીલીમાં નાખી પાણી રેડીને નરમ ચેરવી કાહાડવી. પછી આમલીનું પાણી રેડી કકરો પરેને ઉતારવી.

૭૧. સકરકણુનો તટરેલો પાટીઓ—

૧) શેર સકરકણ લઈને છોલવો. પછી તેને ઉભો કાપી વચમાંથી ફારચા કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. પછી ૪–૫ સુકા બુમલાને સમારી તેના બબે અથવા તરણ તરણ કતકા કાપી જુદા રાખવા. પછી એક કોઠમીરની જુરી, મરચા ૪) અને ૩) લસણની કરીને ઘુંડવી. પછી એક તપીલીને ચુહુલાપર મુકી તેમાં નવટાંક ઘી નાખી એક કાંદાને જીણો કાપી તેમાં વધાર કરવો. કાંદો લાલ થવા આવે કે તેમાં ઘુંડેલો મ

સાલો નાખી ચમચ ફેરવી લાલ કરવો. પછી તેમાં ધાણા જીરાનો મસાલો અરધો તોલો, દરેલા મરી પાઆ તોલો નાખી ચમચ કરી દરેલી હરદ જરા નાખી ચમચથી બધાને મેલવી દઈ તેમાં પેલા કણને પાણીમાંથી કાહાડી બુમલાના કટકા શાથે તેમાં નાખી દેવો તથા તે કણના ભાગનું જરા નીમખ તેમાં નાખી તપીલીપર રકાબી તરત ઢાંકવી. તટરે એતલે ઉપરની રકાબી ઉગારી તેમાં જરા આમલીનું આસરે પાશેર પાણી કરી તેમાં રેડવું. પાણી બલીને ચરીને સુકુ જેવું થાય કે ઉતારવું.

૭૨. પટેટાનો પાટીઓ—જેમ ઉપર શકર કણમાં પાટીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૧) તેજ પરમાણે એ બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કણને બદલે પટેટા લેઈ છોલી નાદલા કતકા કરી ઉપલી રીતે બનાવવો.

૭૩. કેલાનો તટરેલો પાટીઓ—એ પાતીઓ જેમ ઊપર શકરકણમાં પાતીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૧) તેજ પરમાણે બધો મસાલો લઈ તેવીજ રીતે વધારીને બનાવો. પણ એમાં ફરક એટલોજકે કણને બદલે વસઈઅરા પીલી છાલના તલવાના પાકા કેલા બે તરણ લઈ છોલી ગોલ કાટરીઓ કરીને ઉપલી રીતે બનાવો. પણ જો એ કેલાના પાતીઆને જરા મીઠો કરવો હોય તો આમલીનું ડોહોરૂ બનાવતી વખતે તેમાં નવટાંક ગોલ નાખી હાથે ચોલીને પછી તપીલીમાં રેડવું. જયારે કેલા તથા બુમલા ચરીને તેમાંનું પાણી બલી રહેકે ઉતારવું. એતલે કેલામાં બુમલાનો પાતીઓ થયો.

૭૪. કોહોરાનો તટરેલો પાટીઓ—ઉપર જેમ કણમાં પાતીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૧) તેજ પરમાણે બધો મશાલો લેઈ એને તેવીજ રીતે બનાવવો. પણ એમાં ફરક એતલોજકે કણને બદલે રાતું કોહોરૂ લઈ છોલી તેના કતકા નાખવા. પણ એ કોહોરાના પાતીઆમાં આમલીનું પાણી રેડતી વખતે તેમાં નવટાંક ગોલને સાથે ડોહોવીને નાખવો. પાણી બલે અને સુકો જેવો પાતીઓ થાયકે ઉતારવો.

૭૫. ભીંડાનો તટરેલો પાટીઓ—કુમળા સારા ભીંડા ૬-૭ ને કાપી નાના ગોલ કતકા કરવા. પછી એક તપીલીને ચુલાપર મુકી તેમાં આસરે નવટાંક ઘી (જોઈએતો ઘી તથા તેલ શાથે) નાખી ગરમ કરવું. જયારે ઘી કકરેકે તેમાં કાંદાને જીણો કાપી વગાર કરવો. કાંદો લાલ થવા આવે કે તેમાં મરચાં કોઠમીર અને લશણની કરીનો છુંડેલો, મસાલો જરા નાખી મેલવવો. પછી તેમાં જરા ધાણા જીરાનો મસાલો અને દરેલા મરી તથા જરા જીરૂં નાખી મેલવવું. પછી તેમાં જરા દરેલી હરદ નાખી ચમચે મેલવી દઈ તપીલીને ચુહુલાઉપરથી એથે ઉતારવી. તારબાદ ૩-૪ સુકા બુમલાને સમારી તેના તરણ તરણ આંગલ લાંબા કતકા કાપી ધોઈ નાખવા. પછી એ બુમલાના કતકા તથા ભીંડાને વધાર કીધેલા મસાલાની તપીલીમાં હાતે કરી સંદોવીને તેમા આસરે પાઆ શેર પાણી રેડી તથા ભીંડાના ભાગનું જરા નીમખ નાખી ચુલાપર મુકવા. જયારે તેમાનું પાણી બલી જઈ સુકો જેવો થાય કે ઉતારવું.

૭૬. કારેલામાં માછલીનો પાટીઓ—૨-૩ કારેલા સારા લીલા જોઇને લેવા. પછી તેને સમારી તેના ઉભા બે ફારચા કાપી તેમાંથી તેના બીયા કાહાડી નાખવા. પછી તેની પાતલી કાતરીઓ કરવી. પછી તેને હાથમાં દાબી તેનું પાણી કાહાડી નાખવું. પછી છમનાની માછલીઓની કતકીઓને (અથવા કોઇ બીજી જાતની સારી માછલીને) સમારી નીમખ દેઈ પાણીથી ધોઈ નાખવી. પછી એક તપાલીને ચુહુલાપર મુકી તેમાં નવટાંક ઉપર ઘી (જોઈએતો ઘી તેલ શાથે) નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે તેમાં ૨-૩ કાંદાને જીણો કાપી લાલ વધાર કરવો. કાંદો લાલ થવા આવેકે તેમાં કોઠમીર મરચાંનો છુંડેલો જરા મસાલો નાખી ચમચે ફેરવીને તેમાં જરા જીરૂં તથા જરા દરેલા મરી, જરા ધાણાજીરાનો મસાલો તથા હરદ નાખી મેલવી દઈ તપીલીને એથે ઉતારવી. પછી તેમાં માછલીની કતકીઓ નાંખી હાથે કરી સંદોવીને તે કતકીઓને કાહાડીને એક રકાબીમાં જુદી મુકવી. પછી પેલા કારેલાને તે વધારના કાંદાની મસાલાની તપીલીમાં નાખી તેને પણ સંદાવીને જરાક નીમખ અને થોડું પાણી રેડી ચુહુલાપર તપીલીને પાછી મુકવી. જયારે કારેલા જરા ફાટવા પર આવે કે તેમાં મસાલામાં સંડોવેલી માછલીની કતકીઓ મુકવી. જયારે માછલી તથા કારેલા ચરીને નરમ થાય કે આમલીનું જરા પાણી કરી

તેમાં નવટાંક ગોલને ડોહોવી નાખી એ ગોલ ડોહોવેલું આમલીનું પાણી તેમાં રેડી દેવું. પાણી બલી જાયને સુકો જેવો તટરેલો પાટીઓ થાયને ઉતારવું. એટલે કારેલામાં માછલીનો પાટીઓઓ થયો.

૭૭. ગોવારની સીંગમાં ખારી ઘરભનો પાટીઓ—એનો સામન–ગોવારની તાજી કુમરી સીંગ ૧ શેર, કોઠમીરની જુરી ૧, મરચાં ૨, ઘી નવટાંક, (અથવા ઘી તેલ સાથે લેવુ) અરધો કાંદો, અરધો તોલો જીરૂં, ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો પાઆ તોલો, દરેલા મરી પાઆ તોલો, તથા પાઆ તોલો દરેલી હરદ, નવટાંક આમલી થોડી ખારી સુકી ઘરભ. એને બનાવવાની રીત —સીંગને સમારી ભાંગીને જીણા કટકા કરવા. પછી એક તપીલીમાં દોહોર શેર પાણી રેડી સીંગને નરમ બાફીને ઓશાવી કાહાડવી. પછી એક તપીલીને ચુહુલા પર મુકી તેમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે તેમાં કાંદાને જીણો કાપી વઘાર કરવો. પછી તેમાં મરચાં કોઠમીરનો છુંડેલો મસાલો નાખી ચમચફેરવીને તેમાં ધાણા જીરાનો મસાલો અને મરી નાખી મેલવો દેવો પછી તેમાં હરદ નાખી ચમચ કરીને તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી. પછી ઘરભની ૨–૩ નાહાની કટકીઓ કરી તેને પાણીથી સારી પેઠે ધોઈ નાખવી. પછી એ ધોયલી કટકીઓને એ મસાલામાં સંદોવી કાહાડીને જુદી રાખવી. પછી તેમાં બાકી કાહાડેલી સીંગને મસાલામાં સંદોવી તેમાં જરા નીમખ નાખવું. પછી આમલીનું અરધો કાંસીઓ ડોહોરૂ કરી તેમાં જરા આટો નાખી ડોહોવીને એ આમલીનું પાણી તે સીંગની તપીલીમાં રેડવું. પછી તેમાં પેલી સંદોવેલી ઘરભની કટકીઓ ઉપર મુકી ચુહુલાપર તપીલીને મુકવી. જયારે તેમાંનું પાણી બધું બલી જઈ સુકો જેવો પાટીઓ થાય તથા ઘરભ પણ ચરીને નરમ થઈ હોય કે ઉતારવી.

૭૮. લોહોઢી પરનો સુકો પાટીઓ— ૮–૧૦ સુકા બુમલાને સમારી એકેક બુમલાના આરા છ છ કટકા કરવા. પછી પાણીથી બે તરણ વખત ધોઈ સાફ કરવા, તથા બે મોહોટા પટેટાને છોલી તેના ઉભાં ફારચાં કરવાં, તથા બે કાંદાને જીણો કાપવો. પછી એક વાસણમાં બુમલા, કાંદા તથા પટેટા નાખવા, અને તેમાં ધાણા જીરાનો મશાલો અરધો તોલો, દરેલાં મરી અરધો તોલો, જરા દરેલી હરદ. કટીઆ કાહાડેલી આમલીના બેટકાં આશરે ૪) પઈસા ભાર, મીઠું તેલ અથવા ઘી નવટાંક, જોઈએતો તેલ તથા ઘી સાથે ભેલીને હાતે કરી બધાને સારીપેઠે સંડોવવા. પછી ચુહુલા પર લોહોઢી મુકી તેમા મશાલામાં સંડોવેલા પપેટા, બુમલા નાખી ઉપર તરાંબાની ખુમચી અથવા રકાબી ઢાંકવી. પછી થોડોવાર રહીને તવાથાએ કરી ફેરવ ફેરવ કરવું. અને પાછી ખુમચી અથવા રકાબી ઉપર ઢાંકવી. એ પરમાણે જરા જરા વારે રકાબી ઉઘાડીને ફેરવ ફેરવ કરવા. જ્યારે કાંદા તથા પપેટા અને બુમલા તલાઈને લાલ તથા શુકો જેવો થી પર પાટીઓ થાએકે ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી. મોલાં ધાન દાલ સાથે ખાવો. પણ એ પાટીઓ લોહોઢી પર તરતી વખતે બલતાંની ધીમી આંચ રાખવી.

મસાલો બનાવવાની રીત.

૭૯. કારીનો પીસેલો મસાલો—ધાણા એક ટીપરી. ખસખસ નવટાંક, બદામની છોલેલી બીજ નવટાંક (જો બદામ નહીં હોય તો ભુંજેલી સીંગના દાણા ૨૦ લેવા) ભુંજેલા ચણા પાશેર, છોલેલું આદુ એક તોલો, લીલા મરચાં ૨), કોઠમીરની જુરી ૧), સુકા લસણની કરી ૩–૪, સુકું કોપરૂં ૨) તોલા, તજનો જરા કટકો, થોડા સુકાં લાલ મરચાં (યાને જેટલી કારી તીખી કરવી હોય તેના પરમાણુ પરમાણે) સુકી હરદના ગાંઠીઆ એક તોલો, એલચી ૩–૪, જીરૂં પોણો તોલો. દરેલા મરી અરધો તોલો. જરાક નીમક, જરા લવંગ. પેહેલા ધાણાને દીકરા (લોહોરી) ઉપર ભુંજીને ખાંનીમાં છુંડવા. પછી તેને ઉફણીને તેના તાંડરા કાહાડી લેવા તથા ચણાના છલતાં કાહાડી નાખી તેના દારીઆ લેવા, તથા સુકા કોપરાની ઉપરની રાતી છાલ જરા છોલી કાહાડી કોપરાને ઈંગાર પર જરા ભુંજી કાહાડવું. પછી ધાણાના તાંડરા, ચણા, કોપરૂં બદામ અને બાકીનો બધો મશાલો એક પથરના પાતા ઉપર મુકી શારીપેઠે ખુબ પીશીને બારીક મેડા જેવો કરી એક ગોલો કરવો. પછી એ મસાલાનો ગોલો જયારે મરઘીની અથ

ના ગોશતની અથવા માછલીની અને કોલમીની
કારી બનાવો તયારે તેમાં એ નાખવો.

**૮૦. કારીનો સુકો મસાલો (કરી પા
ઊડર)–આએ એડલ કહેલો દરેક જાતનો મ**
સાલો જુદો જુદો શેકી ખાંનીમાં ખુબ બારીક
છુંડી ભેલીને બાતલીમાં ભરી રાખવો અને જય,
રે જોઈએ તયારે એમાંથી ખપ જોગો લેઈ કારી
બનાવતી વખતે નાખોઃ—ધાણા ૩) તોલા, મે
ઠી ૩) તોલા, એલચી ૩) તોલા, જીરૂં ૩) તો
લા, આખા કારા મરી ૩) તોલા, આખી રાઇ
૩) તોલા, આખી હરદ ૬) તોલા, જાવંતરી દો
ઢોર તોલો, ખશખશ દોઢોર તોલો, સુકા લા
લ મરચાં દોઢોર તોલો.

**૮૧. બીજી રીત (મદરાસ કરી પાઉડ
ર)—**જીરૂં ૫) તોલા, ધાણા ૫) તોલા; કાગ
ડી મરી શવા તોલો, એલચી શવા તોલો, તજ
અરધો તોલો, લવંગ શવા તોલો, જાવંતરી અર
ધો તોલો, હરદ અરધો શેર. એ દરેકને જુદો
જુદો બારીક છુંડી મેલવીને કાચની બાતલીમાં
ભરી મજબુત બુચ મારવો. જયારે જોઇએ તયા
રે એમાંથી ખપજોગો લેઇ કારી બનાવતી વખતે
નાખો.

૮૨. ત્રીજી રીત–ધાણા પોણો શેર, હર
દ ૧ શેર, જીરૂં ૧ શેર, મેથી દોઢોર નવટાંક,
રાઇ દોઢોર નવટાંક, કાલા મરી પોણો શેર, ખ
શખશ અરધો શેર, એલચી ૬) તોલા, અને ત
જ ૬ તોલા. ધાણાને ઠીકરાપર ભુંજવા. હરદ
ને છુંડીને કપરાથી ચારી કાહાડવી. જીરાને શુક
વવું. રાઈને છુંડીને બારીક કરવી, એલચી તથા
તજને બારીક છુંડવી. મરીને જુદા દરી કાહાડ
વા. પછી ધાણા, જીરૂં, મરચાં અને મેથીને દલી
કાહાડવી. પછી બધાને એક બીજામાં ભેલી દેઈ
કપરાથી ચારી કાહાડી કાચની બાતલીઓમાં ભ
રી મજબુત બુચ મારવો અને જયારે જોઈએ ત
યારે એમાંથી થોડો લેવો.

૮૩. ધાણા જીરાનો મસાલો–ધાણા ૨)
શેર, જીરૂં પાશેર, કાલામરી નવટાંક, સુકા લાલ
મરચાં અરધો શેર, તમાલ પતર એક પઈશા
ના, થોડી તજ તથા લવંગ, થોડી મેથી અને થો
ડી રાઈ. એ બધાને ઠીકરાપર જુદા જુદા શેકી
દલીને કપરાથી ચાલી બરણી અથવા બાતલીમાં
ભરી મજબુત બુચ મારવો. પછી એનાંથી જેમાં
નાખવા ઘટે તેટલો નાખવો.

૮૪. ગરમ મસાલો—લવંગ ૧) તોલો,
કાલામરી ૧ તોલો, તજ ૧ તોલો, જીરૂ ૧ તો
લો, જાયફલ ૧ તોલો, જાવંતરી ૧ તોલો. એ
બધાને તડકામાં જરા ગરમ કરીને બારીક છું
ડવો અથવા દલવો. પછી એક કાચની શીશીમાં
ભરી રાખી મજબુત બુચ મારવો. જયારે જોઇ
એ તયારે ગોશતમાં અથવા મરઘીમાં એમાંથી
જરા નાખવો.

૮૫. ભજીયાનો મસાલો—ધાણા, જીરૂ,
મરી એ દરેક એકેક તોલો, હરદ ૨ તોલા, લા
લ સુકાં મરચાં અરધો તોલો. એ બધાને શા
રી પેઠે તડકું દેઈ બારીક છુંડવો, અને ચણા
ના આટાના ભજીયાં તથા ગાંઠીઆ અને સેવ
બનાવતી વખતે તેના સુમાર પરમાણે એમાંથી
નાખવો.

**૮૬. ચાવલમાં નાખવાનો ગરમ મ
સાલો—**જીરૂં ૧) તોલો, લવંગ પોણો તોલો,
આખી એલચી પોણો તોલો, તજ અરધો તો
લો, આખા કારા મરી ૧ તોલો, બાદીયાન અ
રધો તોલો. એ બધાને કાચની બાતલીમાં ભરી
બુચ મારવો. અને જયારે જોઈએ તયારે એમાંથી
સુમાર પરમાણે નાખવો. એ મસાલો ચાવલમાં
આખોજ નાખવો.

૮૭. મેવાનો મસાલો—છોલેલી બદામ
ની બીજ નવટાંક, પસતાં નવટાંક, ચારોલી નવ
ટાંક, શાકર નવટાંક, ખોપરા કાપેલા એલચી
દાણા ૧ તોલો, ખમનેલું જાયફલ ૧. એવી રી
તનો મેવાનો મસાલો લાડવા, બાસુદી, દુધપાક
વગેરેમાં નાખવામાં આવે છે.

**૮૮. ગોસત તથા ખીમાને આથવા
નો મસાલો—**કાશ્મીરની જુરી ૨), મરચાં
૨–૩, (જો તીખો કરવો હોય તો વધારે મરચાં
લેવા) કુદણાની નાહાની જુરી ૧, છુંદેલા આદુ
લસણનો મશાલો ૧ તોલો (પણ જો કબાબને
વાશતે ખીમો આડવો હોય તો તેમાં આદુ લ
સણના મશાલાનો જરાક રસ નીચવવો) ધાણા
જીરાનો મશાલો ૧ તોલો, દરેલા મરી અરધો
તોલો, દરેલી હરદ બે આની ભાર (પાંચ વાલ)

જરા નીમક. એ બધા મશાલાને ગોશતમાં અથવા ખીમામાં નાખી હાતે કરી શારી પેઠે મેલવીને ૪–૫ કલાક આથી રાખવું.

૮૯. માછલીને લગાડવાનો મસાલો—કોઈબી જાતની તાજી માછલી જેવી કે છમના બોઇ વગેરેને તલવી હોય તો હાવી રીતનો મશાલો લગાડી તલશો તો શારી શવાદદાર થશે. —કોઠમીર મરચાંનો છુંદેલો મસાલો, દરેલા મરી, દરેલી હરદ અને મરઘીનું તાજુ ઇંડું. એ શઘલા મશાલાને ઇંડામાં ડોહોવી નાખી શારીપેઠે મેલવીને એકરસ કરવું. પછી નીમક લગાડેલી માછલીને પાણીથી શારીપેઠે ધોઈને એ મશાલો બેઉ પર ઉપર લગાડીને ઘીમાં અથવા તેલમાં તલવી.

કટલેસ બનાવવાની રીત.

૯૦. તલેલા કટલેસ—બજારમાંથી ખાટકી પાસે ગોસતના કટલેસ ૩–૪ કરાવી લાવવા. જો વધારે ખપ હોય તો વધારે બનાવવા. પછી તેમાં આદું લસણના છુંદેલા મશાલાનો જરા રસ, જરાક નીમક, જરા દરેલા મરી, જરા ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો અને મરચાં કોઠમીરનો જરા મશાલો નાખી તરણ ચાર કલાક આથી રાખવા. પછી વાસી પાઉની કાટરીને ખાંનીમાં છુંદી બારીક ભુકો કરી જુદો રાખવો. પછી એક કાંસીઆમાં તાજા ઇંડાં ૨) ભાંગીને ચમચાથી ડોહોવી નાખવા. તયારબાદ કહરાઈ ચુહુલાપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી પેલા આથી મુકેલા કટલેસમાંથી એક કટલેશ લેઈ પાંઉના ભુકો બેઉ પર ઉપર ચોપરી ઇંડાંમાં બોરી કાહાડી કહરાઇમાં મુકી બેઉ પર લાલ તલી કાહાડવા. એટલે ગોસતના તલેલા કટલેસ થયા. જો પાંઉના ભુકો નહી હોય તો તેને બદલે ઘઉનો રવો લગાડવો.

૯૧. સવાદદાર કટલેસ—એ કટલેસ ઉપર પરમાણેજ (જુઓ ના૦ ૯૦) મશાલામ આથી બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એ આથેલા કટલેશને તલતી વખતે તે કટલેશ ઉપર જરા વેલાતી શાશ ચોપરી રવામાં લપેતી ઇંડામા બોલીને તલી કાહાડવા.

૯૨. મરઘીના કટલેસ—મરઘીના કટલેસ બનાવવાને માટે મરઘીનું સીનું કામમાં આવે છે. તેથી મરઘીનું સીનું લેઇ તેને ચીરી, જરા ભરેલી લાંબી બોટી કરી છરાથી થાપ મારી તેમાં જરા નીમખ, જરા દરેલા મરી, જરા ધાણા જીરાનો મસાલો અને ઝીણું કાપેલું મરચું કોઠમીર નાખી મેલવીને તરણ ચાર કલાક આથી રાખો. પછી એક કહરાઇને ચુહુલાપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી પેલી મરઘીના કટલેશની એકેક બોટી લેઇ પાઉની કીરીમ અથવા ઘઉના રવામાં લપેતી ડોહોવેલા ઇંડાંમા બોરી કાહાડી કહરાઈમાં નાખીને લાલ તલી કાહાડવી એટલે મરઘીના કટલેશ થયા. એવી રીતના કટલેશને જો જમવાના વખતની ૧૫–૨૦ મીનીટ અગાઉથી તરીને ગરમ ગરમ તેબલપર મોકલશો તો વધારે શવાદ આપશે.

૯૩. ગરેવીના કટલેસ—જેમ ઉપર તલેલા કટલેસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૯૦) તે પરમાણે કટલેસને તલી કાહાડી એક તપીલીમાં મુકવા. પછી ખારા ગોસતનો રસ તેમાં થોડો રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવી. કકરો પરેકે આતશના ઇંગાર પર રાખી ઉપર વેલાતી સાસ છાંટી રકાબીમાં કાહાડી તેબલપર મોકલવા એટલે ગરેવીના કટલેશ થયા. જો વેલાતી સાસ નહી હોય તો તેને બદલે એક ગલાસ રેસોન સરકો લેઇ તેમાં થોડી ખાંડ ડોહોવી નાખીને તેમાં રેડવો. એટલે વેલાતી સાસની ગરજ સારશે. જો ખારા ગોસતનો રશ નહી હોય તો થોડા ઘઉના આટાને એક વાસણમાં નાખી તેને જરા ઘીમાં શેકી લાલ કરી ચુહુલાપરથી ઉતારવો. પછી અરધો કાંસીઓ ખુબ કકરતાં ગરમ પાણીમાં જરાક નીમક, જરા દરેલા મરી અને ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો જરા નાખી પેલો લાલ શેકેલો આટો તેમાં નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવીને ચુહુલાપર મુકી એક કકરો પરેકે ઉતારી પારી પેલા તરેલા કટલેસની તપીલીમાં ઉપરથી રેડી દેઇ ઇંગારપર રાખો એટલે ખારા ગોશતના રશની ગરજ શારશે. પછી ઉપર પરમાણે વેલાતી શાશ અથવા ખાંડ ડોહોવેલો સરકો રેડવો.

૯૪. ગરેવીના મરઘીના કટલેસ—ઉપર પરમાણે મરઘીના કટલેશ તલી કાહાડી (જુઓ ના૦ ૯૨) એક તપીલીમાં મુ[illegible] ખારી [illegible]

મીનેા રશ તેમાં થેાડેા રેડી ચુહુલાપર તપીલી
મુકવી. કકરેા પરેકે આતશના ઇંગારપર રાખી
ઉપર વેલાતી સાસ જરા છાંટી રકાબીમાં કાહા
ડી તેબલપર મેાકલવા એટલે ગરેવીના મરઘીના
કટલેશ થયા. જો વેલાતી સાસ નહી હેાય તેા
તેને બદલે એક ગલાસ સેાજો સરકેા લેઈ તેમા
થેાડી ખાંડ નાખી ડેાહેાવીને એ ખાંડ ડેાહેાવે
લેા સરકેા તેમાં રેડવેા એટલે વેલાતી સાસની ગ
રજ શારશે. જો ખારી મરઘીનેા રશ નહી હેાય
તેા થેાડા ઘઉના આટાને એક વાસણમાં નાખી
તેને જરા ઘીમાં સેકી લાલ કરી ચુહુલાપરથી
ઉતારવેા. પછી અરધેા કાંસીએા ખુબ કકરતાં
ગરમ પાણીમાં જરાક નીમક, જરા દરેલા મરી
તથા ધાણા જીરાનેા દરેલેા મશાલેા જરા નાખી
પેલેા લાલ કીધેલેા આટેા તેમાં નાખી બધાને
સારી પેઠે મેલવીને ચુહુલા ઉપર મુકી એક કકરેા
પરે કે ઉતારી પારી પેલા તરેલા કટલેસની ત
પીલીમાં ઉપરથી રેડી દેઈ ઈંગારપર રાખેા એ
ટલે ખારી મરઘીના રશની ગરજ શારશે. પછી
ઊપર પરમાણે વેલાતી સાસ અથવા ખાંડ ડેા
હેાવેલેા સરકેા રેડવેા.

૯૫-૯૬. કેાલમીના કટલેસ અથવા કેાલમીના ભજીઆંની વાની–જીણી કેાલ
મીના કેાટલાં કાહાડી નાખી મીઠું લગાડીને રે
હેવા દેવી. પછી મરચાં કેાડમીરને છુંદવું પણ
જો કેાઈને લીલાં મરચાંના મશાલાની મરજી ન
હી હેાય તેા માતર દરેલા મરી અથવા શુકાં મ
રચાંની જરા ભુકી લેવી. પછી પેલી કેાલમીને
સારીપેઠે ધેાઇ નાખી એક શેાજી ખાનીમાં ના
ખીને ખુબ છુંદવી. પછી તેમાં ઉપલેા મરચાં કેા
ઠમીરનેા મસાલેા, તથા ધાણા જીરાનેા મસાલેા
તથા જરા હરદ નાખી શારીપેઠે મેલવી દેવેા. પ
છી એક કાંસીઆમાં બટકનાં ઇંડાને ભાંજીને દેા
હેાવી નાખી પાણી જેવું કરેા. તથા ઘઉના ર
વાને એક થારકીમાં જુદેા રાખેા. પછી પેલી મ
શાલેા લગાડેલી કેાલમીમાંથી થેાડી થેાડી લઈ
હાથની ઉપર મુકી આંગલાથી થાપીને નાહાના
કતલેશના જેવું કરી રવામાં લપેટી, ઈંડાંમાં બેા
રી પેનામાં ઘીમાં તલી કાહાડેા એટલે કેાલમી
ના કતલેશ થયા. પણ જો એને રવેા અથવા
ઇંડું લગાડીઆ વગર લેાહેાઢી પર તેલમાં અથ
વા ઘીમાં તલી કાહાડશેા તેા કેાલમીના ભજીઆં
થશે. પણ જો કેાલમીના ભજીઆ કરેા તેા મશા
લેા છુંડતી વખતે તેમાં થેારા કાંદાને પણ સાથે
છુંડવામાં લેવા.

૯૭. ખાટા મીઠા કટલેસ–ગેાસતનેા ન
ક્રી ખીમેા પાઆ રતલ લેઈ તેમાં જરાક નીમ
ખ, દરેલાં મરી, જરા ધાણા જીરાંનેા મસાલેા
અને જીણું કાપેલું મરચું કેાઠમીર નાખી સારી
પેઠે આથીને રેહેવા દેવેા. પછી ખાધાને વખત
થાએ તેની ૮-૧૦ મીનીટ અગાઉ એક ખાટાં
લીંબુને કાપી તેનેા રસ ખીમાંમાં નીચવવેા, ત
થા તેમાં થેાડી ખાંડ નાખવી, તથા ૧) તરેલેા
પટેટેા લઈ તેને ભચડીને બારીક ભુકેા કરી તે
માં નાખેા. તથા ૧) તાજા ઇંડાંની દાલ તેમાં
નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી દેવેા. પછી થેાડ
વાસી પાંઉ લઈ તેને સેાજા ખાંનીમાં છુંડીને
ભુકેા કરી જુદેા રાખવેા, તથા તાજા ઇંડાંને કા
સીઆમાં ભાંજી ડેાહેાવીને પાણી જેવું કરવું. પ
છી પેલા ખીમામાંથી થેાડેા થેાડેા લઈ હાતપર
તેના જરા પેાહેારા કતલેસ બનાવી. પાંઉનેા ભુ
કેા લગાડી ઈંડું ચેાપડી ઘીમાં તલી કાહાડવા
એ કતલેસ ખાધામાં ખાટાં મીઠા લાગશે.

૯૮. ફરેંચ કતલેશ–એક મરઘીના જરા
ભરેલાં પીલાંને જોઈએતેા બાફીને અથવા રેાસત
કરીને અચકચરૂ ચેરવી કાહાડેા. પછી તેના સી
ના તથા ટાંગમાંથી માસ કાહાડી તેના લાંબા
(કતલેસના જેવા) કટકા કરી, જરા નીમખ,
મરચાંની ભુંકી અથવા દરેલાં મરી તથા લીંબુ
ની ખમનેલી અથવા જીણી કાપેલી છાલમાં મેલ
વી દેવેા. તારબાદ પાંઉની ગેાલ કાટરીઆ કરી
તેની ઉભી શલેસ એકેક આંગલ જેટલી કાપી
ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવી. પછી પેલા પીલાંના
માશના કટકા (કતલેસ) ને પાંઉનેા ભુકેા લ
ગાડી ડેાહેાવેલાં ઈંડાંમાં બેારી કાહાડી ઘીમાં
તલી કાહાડવા. પછે એ તરેલા કતલેશને એક ર
કાબીમાં મુકી તેની ઊપર એકેક પાંઉની સલેસ
મુકી પર કરવું. પછે તેની ઊપર આએ નીચે પ
રમાણે સાહાસ બનાવી રેડી દેઈ ટેબલ પર મેા
કલેા. (જુએા સાહાસ બનાવવાની રીત ના૦ ૯૯

૯૯. ફરેંચ કતલેશને વાશતે શાહાશ બનાવવાની રીત– ૧) આઊંસ માખણમાં
ગાજરની ૩–૪ ગેાલ કાતરીએા અને સેલરી પા
સલીના થેારાં પાતરાં તથા ખેાખરા કીધેલા કા

લા મરીના જરા દાણા, એકાદ જાવંતરીની પાતરી નાખી ચુહલા પર આશરે ૮-૧૦ મીનીટ મુકીને જરા લાલ કરવું. પછે તેમાં અરધો કાંસીઓ ખારી કીધેલી મરઘીનો રશ રેડી ખુબ ખખરાવી, ગારી કાહાડીને ઊપર કહેલા કતલેશની (જુઓ નાં૦ ૯૮) રકાબીમાં રેડી ટેબલપર મોકલો.

૧૦૦. ગાજરના કટલેસ—મોહોટાં ગાજરને શમારી તલીએનું દીચકું કાપી કાહાડી પાણીમાં આખાં બાફવા મુકવાં બાફતી વખતે જરા નીમખ તેમાં નાખવું. જ્યારે ગાજર ચરીને નરમ થાએ કે કાહાડીને થંડાં પડવા દેવો. પછે તેની પાટલી ગોલ કાતરીઓ કરવી. પછે દરેક કાટરીના બેઊ પર ઊપર જરા દરેલાં મરી અથવા શુકાં મરચાંની ભુકી લગાડી, દોહોવેલું ઇડું ચોપરી પાંઉના ભુકો લગાડી ઘીમાં તલી કાહાડવી.

૧૦૧. શલગમના કટલેસ—સારા કુમરા સલગમ ૨) નંગ લઇ છોલીને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડો. બાફતી વખતે જરા નીમખ નાખવું. જ્યારે બફાઇને નરમ થાએકે બાહાર કાહાડી થંડા પરવા દેવો. પછે તેની ગોલ કાતરીઓ કાપવી. પછે જરા દરેલા મરી, દરેલી હરદ, દરેલો ગરમ મશાલો અને જીણી કાપેલી કોઠમીર અને મરચાં વગેરેનો મશાલો તે કાતરીઓના બેઊ પર ઊપર લગાડી મુકો. પછી એક કાંસીઆમાં મરઘીનું તાજું ઇંડું ભાજી દોહોવીને એ શલગમના બેઊ પર ઊપર લગાડી પાંઊના ભુકો અથવા રવામાં બોરી પેણામાં ઘી નાખી બેઊ પર તલી કાહાડવાં એટલે શલગમના કતલેશ થયા. એને તરેલો શલગમ કરીનેબી કહે છે.

૧૦૨. કારેલાંના કટલેશ—તાજાં ૬) કારેલાં લેવા. તે ઘણા મોહોટાં નહીં હોએ તેમજ ઘણા નાઢલાંબી નહીં હોએ; પણ વજનનાં લેવાં. પછી તેને ઉપરથી સમારી બબે શરખાં ફારચાં કરી, બીઆં કાહાડી નાખી સારીપેઠે નીમખ લગાડીને ચાંનીની અંદર ગોઠવીને મુકવાં. પછે તેની ઉપર બેશતી આવે તેવી કલાઈની રકાબી દાબન તરીકે બેઠી મુકી ઉપર કંઈ વજન મુકીને પાઆ કલાક સુધી રેહેવા દેવો કે દબાઈને નીમકનું પાંણી નીટરાઈ જાએ. પછી ધોઈને શાફ કરવાં પછી અરધો રતલ નકી ગોસતનો બારીક ખીમો કરવો, તે એવો બારીક કરવો કે આંગલાને વલગી જાએ. પછી તેમાં છુંદેલાં મરચાં કોઠમીર અને આદુ લસણનો મશાલો જરા વજન પરમાણે નાખવો, તથા જરાક નીમક, દરેલાં મરી અને ધાણા જીરાંનો ગરમ મશાલો નાખી ખીમાને સારી પેઠે આથી મુકવો, તથા પેલાં કારેલાંનાં ફારચાંઓને પણ એ મસાલો લગાડવો. પછી ૪-૫ તાજાં ઇડાંને કાંસીઆમાં ભાંજી દોહોવી નાખવાં. તથા શુકાં પાંઊને છુંદી તેનો ભુકો (કીરીમ) બનાવી રાખવો. પછી પેલા આથી મુકેલા ખીમામાંથી મોહોટો કવાબ થાએ એટલો ખીમો લેઈ, હથેલી ઉપર પોહોરો કરી તેમાં પેલા મશાલો લગાડેલાં કારેલાંનું એક ફારચું મુકી આજુબાજુ ખીમો ઢાંકી બધી તરફથી ખીમાનો ગલેપ ચહરાવવો. ખીમો વલગે નહી તેથી હથેલી પર ઘી લગાડવું. પછી પાંઉની કીરીમમાં બોલી અથવા ફરતું કીરીમ છાંટીને ઇડાંમાં બોરી કાહાડી, પેનામાં બુડતું ઘી રેડી તેમાં તરી કાહાડવાં. એ પરમાણે જેટલાં ફરચાં હોએ તેને તરી કાહાડો. જો ખીમો થોડો પડે તો કારેલાંને પટલો ગલેપ આપવો, અને વધુ હોએ તો જાડો ગલેપ આપવો. એમ કરતાં કારેલાંના એક બે ફારચાં ખીમા વગર રહી જાએ તો તેને પાંઉની કીરીમ ચોપડી, ઈંડાંમાં બોરી ઘીમાં તલી કાહાડો.

૧૦૩. તાજા બુમલાના કટલેસ—જોઈએ એટલા સારા તાજા બુમલા લેવા. એ બુમલા તાજા તપાસવા હોએતો જે બુમલાના દોકાં તથા પુછરી તરફનો ભાગ લાલ હોએ અને તે સાથ કઠણ જેવા હોએ તો તાજા બુમલા જાણવા. પછી તેના દોકાં તથા પુછરાં છરીથી કરી કાહાડી નાખવાં. તથા તેની પુછરી તરફ એક જીણો જેવો કાંટો આવે છે તે પણ કાહાડી નાખવો. એ પરમાણે બુમલાને સાફ કરી આખા રાખવા. પછી તેમાં નીમખ લગાડી એક કલઈની ચાંનીમાં મુકી તેની ઉપર એક ઢાંકણું અથવા બુમચા મુકી ઉપર દબાન તરીકે જરા ભારી વજણ મુકી આશરે ૧૫-૨૦ મીનીટ રાખવા જેથી બુમલાને લગાડેલા નીમખનું પાણી જરી જશે. પછી તેની ૩ અથવા ૪ આંગલ જેટલી લાંબી કટકીઓ કાપી સારી પેઠે પાણીથી ધોઈ નાખવા. પછી નાહાલી ચાલતી છરી (ચાકુ) એ કરી તે દરેક કટકીઓને ઉભી ચીરી તેમાંથી છરીએ કરી વચમાંથી સલંગ કાંટો કાહાડી નાખવો. પછી

બુમલાને ધાણાજીરાનો મસાલો, હરદ, મરી, છુંડેલાં મરચાં કોઠમીરનો રસ વગેરે સઘલા મશાલામાં શારી પેઠે ચોલવા. પછી વાસી પાંઉને એક ખાંનીમાં નાખી છુંદીને બારીક ભુકો કરવો. તથા બતકના ૨ તાજા ઈંડાંને એક કાંસીઆમાં દોહોવી નાખી પાણી જેવાં કરવાં. તાર બાદ પેલી મસાલો લગાડેલી બુમલાની એકેક કટકીને પાંઉના ભુકામાં લપેટી ઈંડાંમાં બોરી કાહાડી પેણામાં અથવા કહરાઈમાં ઘીમાં તલી કાહાડવા. પણ કેટલેક ઠેકાણે પાંઉનો ભુકો મલી આવતો નથી તેથી તેને બદલે ઘઉનો રવો લેવો,

૧૦૪. સુકા બુમલાના કટલેસ—સારા મોહોતા ભરેલા સુકા બુમલા લેઈ સમારીને તેના તરણ અથવા ચાર આંગલ જેટલા લાંબા કટકા કાપવા. પછી તેને આસરે ૧૨-૧૫ મીનીટ થંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. જયારે તે જરા નરમ થાયકે તેને ચીરીને તેમાંથી તેનો કાંટો સલંગ કાહાડવો. પછી તેને લાકડાના પાટલાપર મુકીને બતાએ કરી જરા ઠોકીને પોહોલા કરવા. એ પરમાણે તે બુમલાની બધી કટકીઓમાંથી કાંટા કાહાડી નાખવા પછી એક વાસણમાં મુકવા. પછી છુંડેલા મરચાં કોઠમીરનો મસાલો, દરેલા મરી, દરેલી હરદ અને ધાણાજીરાનો દરેલો મશાલો એક વાસણમાં મેલવી બુમલાને લગાડવો. પછી એક કહરાઈમાં ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી કકરાવવુ. પછી પેલી મસાલો લગાડેલી બુમલાની કટકીને પાઉની કીરીમ અથવા ઘઉનો રવો લગાડી દોહોવેલા ઇંડાંમાં બોલી કાહાડી કહરાઈમાં નાખી લાલ તલી કાહાડવી. એ પરમાણે જેટલી બુમલાની કટકીઓ હોય તેને તલી કાહાડવી. એટલે સુકા બુમલાના કટલેસ થઆ.

૧૦૫. ભેજાના કટલેસ—બકરાંના તાજા ભેજા એક અથવા બે લેઈ તેની ઉપરની છાહારી કાહાડી નાખી પાણીથી સારીપેઠે ધોઈ કાહાડવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે પોણો શેર પાણી રેડી તેમાં ભેજા મુકી બે તરણ કકરા પડે તાંહાં સુધી બાફવા મુકવા. બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમક નાખવું. પછી તપીલીને ઊતારી ભેજાને પોતાની મેલે તેમાં થંડા પડવા દેવા. પછી તેમાંશી ભેજા કાહાડી દરએક ભેજાના છરીથી કાપી તરણ કટકા કરવા. પછી છુંડેલા મરચાં કોડમીરનો મશાલો, ધાણા જીરાનો જરા મશાલો, જરા દરેલી હરદ તથા મરી લેઈ ભેજાના કટકાને તેમાં મેલવી દેવા. જો કોઈની મરજી એમાં મરચાં કોઠમીરનો મશાલો નાખવાની નહી હોય તો તે નહી લેવો. પછી એક વાસણમાં બતકના અથવા મરઘીના બે તાજા ઈંડા ભાંજી દોહોવી નાખવા. તથા વાસી પાંઉની કાટરી જેને રશનો કટકો કરી કહે છે તેને રકાબીમાં અથવા શોજી ખાંનીમાં છુદીને બારીક ભુકો કરી જુદો મુકવો. જો પાઉનો ભુકો નહી મલે તો તેને બદલે ઘઉનો રવો લેવો. પછી એક કહરાઈને ચુહુલાપર મુકી તેમાં ઘી નાખી તલીએ ધીમું બલતું કરી ઘી કકરાવવું. પછી પેલા મસાલો લગાડેલા ભેજાનો એક કટકો લેઈ રવામાં બેઉ બાજુ લપેટીને ઈંડાંમાં બોલી કાહાડી ઘીમાં નાખીને તલવા. એકબાજુ લાલ થાએ કે તવાથાએ કરી બીજાં પર ફેરવવું. જયારે તલાઈને લાલ થાએ કે કાહાડવા. એ પરમાણે ભેજાના જેટલા કટકા કીધા હોય તેને તલી કાહાડી રકાબીમાં મુકવા એટલે ભેજાના કતલેશ થયા. એ કટલેશ જરા ગરમ ગરમ ખાઘામાં સારો સ્વાદ આપશે.

૧૦૬. તાંબોટામાં કટલેસ—એનો સામાન—ગોસતના કતલેસ ૫-૬, સારા તાંબોટાં ૨ શેર. લીલા અથવા સુકા મરચાં ૩ નંગ, તજનો એક કટકો, લવંગ ૮-૧૦. એને બનાવવાની રીત— પેહેલા ગોસતના કતલેસને જોઈએતો ફકત છુંડેલા આદુ લસણ અને નીમખમાં આથી મુકો અને જોઇએતો તેના સુમાર પરમાણે મરચા, કોઠમીર, હરદ, મરી વગેરે મસાલામાં આથી મુકો; તેથી જો મસાલામાં આથોતો એમાં થોડી સાલેરી પાસલીને જીણી કાપીને આથવામાં લેવી. હવે એ કતલેસને મસાલામાં આથી મુકવા કે ફકત આદું નીમખમાં આથવા એ પકવાન બનાવનારની મરજી પરછે. તયારબાદ તાંબોટાને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં સોજું પાણી ૨) શેર રેડી ચુહુલાપર બાફવા મુકવા. પણ બાફતી વખતે તેમાં ઉપલી તજ, લવંગ તથા મરચાં નાખવા. જયારે તેમાંનું પાણી બધું બલી રેહેવા પર આવે અને આસરે એક કુલીઉ પાણી તેમાં રહેકે બીજા વાસણમાં એ તાંબોટા નાખી ખુબ મસલીને ચાંની અથવા બોહીયામાં નાખી

તેનો રશ ગાલી કાહાડવો. પછી એ તાંબોટાના છુંછામાં એક કુલીઉ બીજું પાણી રેડી તેને ફરીથી હાથે કરી ખુબ મસલીને ચાંનીમાંથી તેનો રશ ગાલી લેવો પછી એ મસલી કાહાડેલા તાંબોટાના ખાલી છુંછાને નાંખી દેવો. પછી જોવું કે ખાધાને વખત હોય તેની અરધો કલાક અગાઉ પેલા આથી મુકેલા કતલેસને ઘઉંનો રવો અથવા ક્રીમ લગાડી ડોહોવેલા ઈંડાંમાં બોલી કાહાડી ધીમાં લાલ તલી કાહાડી ચાંનીમાં મુકવા તયારબાદ તાંબોટાના ગાલી કાહાડેલા રશને ચુહુલાપર મુકી તે જરા ગરમ થાય કે તેમાં પેલા તરેલા કતલેસ મુકી દેવા. તલીએ બલતું કરવું નહી પણ ધીમાં ઇંગાર પર રાખવું. જયારે તાંબોતાંનો રસ જરા ઘાહારો થાય એટલે તપેલીને ચુહુલા પરથી ઉતારી ચુહુલાની પાસે ગરમ લોહબટની ઊપર મુકી રાખવી. ખાતી વખતે જરા વેલાતી સાસ તેમાં નાખવો. જો કેથે વેલાતી સાસ નહી મલે તો તેને બદલે ખાંડ ડોહોવેલો સરકો એક ગલાસ તેમાં રેડશો તો વેલાતી સાસની ગરજ સારસે. પછી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મોકલવા.

૧૦૭. મેનતીનંન કટલેસ (Maintenon cutlets)—ગોસતની ક્રાંકરમાંથી ચાપ કરી તેમાં સાલેરી પાસલી અને મરચાં કોઠમીરને જીણાકાપી નાખવા તથા જરા નીમખ, દરેલા મરી અને પાઊની ક્રીમ નાખી સારીકાની આથી રાખવા પછી મીઠાઇના કાગજને સારીપેઠે માખણ લગાડી તેમાં એકેક ચાપને વીતાલવા. પછી કોલશાના આતશ પાડી તેની ઉપર લોહોઢાની ગલેલ મુકવી અને તેની ઉપર ચાપને ભુંજવા મુકવા. પણ ભુંજતી વખતે તેને ધરી ધરી ફેરવ ફેરવ કરવા. તઈયાર થાય કે કાગજ સુધા રકાબીમાં મુકી તેબલપર મોકલવા. એને ભુંજેલા પેપર કટલેસ અથવા ભુંજેલા પેપર ચાપ કરીનેબી કહે છે.

૧૦૮. પટેટાના "મેનતીનંન કટલેસ"—ઉપર પરમાણે ચાંપને ભુંજી કાહાડવા (જુઓ ના૦ ૧૦૭) પછી તેની ઉપરનું કાગજ કાહાડી નાખવું. પછી થોડા આખા પટેટાને છોલી પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી ગરમ ભચડીને ખુબ મસલીને નરમ માવા જેવા કરવા. પછી તેમાં જરાક નીમખ, દરેલા મરી, તાજા ઇંડાંની દાલ નાખી મેલવીને એકરસ કરવું. પછી પેલા ગોસતના ભુંજેલા એકેક ચાંપની ઉપર એ પટેટાનો ગલેપ કરતો આપી ક્રીમ લગાડીને ડોહોવેલા ઇંડાંમાં બોરી ધીમાં લાલ તરી કાહાડવા.

૧૦૮. કાલું માછલીના કટલેસ—૩–૪ કાલું લઈ કોટલાં ભાંજી તેમાંથી કાલું માછલી કાહાડી તેમાંથી તેની જીણી કાંકડી કાહાડી નાખી ધોઈને થોડા પાણીમાં કાલું માછલીને નાખી તેમાં જરા નીમખ નાખી ચુહુલાપર મુકી બાફી કાહાડવા. પછી તેને ચાંનીમાં નીગરાતાં કરવા. પછી તેમાં જરા દરેલા મરી, ધાણા જીરાનો મસાલો. જરા દરેલી હરદ તથા છુંડેલાં મરચાં કોઠમીરનો રસ નાખી મેલવીને જરાવાર આથી રાખો કે જેથી માસાલો, કાલું માછલીમાં જરા પેવસ થાય. પછી પેણામાં અથવા કહરાઈમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે એકેક કાલુંને ઘઉંનો રવો અથવા પાંઉની ક્રીમ લગાડી ડોહોવેલા ઇંડાંમાં બોરી કાહાડી પેણામાં મુકી લાલ તલી કાહાડવા.

૧૧૦. ગુરદાના કટલેસ—૩) કાલા બુકાને સારી પેઠે પાણીથી ધોઈ કાહાડવા. પછી દરેક બુકાની છરીથી કરી પાટલી પાટલી ઉભા ૮–૧૦ સલેસો કાપી કાહાડવી. પછી તેમાં આદુ લસણનો છુંડેલો જરા મસાલો અને જરા નીમખ તથા ધાણા છરાનો જરા મસાલો નાખી આસરે બેકલાક આથી રાખવા. પછી એક કાંસીઆમાં ૧–૨ ઇંડાંને ભાંગી ડોવાને પાણી જેવા કરવા. પછી એક રકાબીમાં નવટાંક રવો લેવો. પછી એક કહરાઇને ચુહુલાપર મુકી તેમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે પેલા બુકાની એક સલેસ લઈ ઇંડાંમાં બોરી કાહાડી રવામાં લપેટી કહરાઈમાં તલવા મુકવી. બેઊપર તલાઈને લાલ થાયકે કાહાડીને રકાબીમાં મુકવા. એ પરમાણે જેટલી બુકાની સલેસ કીધી હોય તેને તલી કાહાડશો તો ગુરદાના કટલેસ થશે.

૧૧૧. ખીમાના કટલેસ—એનો સામન—શારૂં નકી ગોસત આશરે અરધો રતલ, જરા દરેલી હરદ, દરેલા મરી પાઆ તોલો, ધાણા

જીરાનો દરેલો મશાલો આશરે અરધો તોલો, જરા નીમક, આદુ લસણનો છુંદેલો જરા મસાલો, ઝીણું કાપેલું જરા કોઠમીર મરચું (પણ જો કોઈની મરજી મરચું લેવાની નહી હોય તો નહી લેવું,) તાજા ઇંડાં ૨, થોડી પાંઉની કીરીમ·

એને બનાવવાની રીત—ગોસતને છુંદીને બારીક ખીમો કરવો. પછી એ ખીમાને એક વાસણમાં નાખી તેમાં ઉપલો બધો મશાલો નાખી શારી પેઠે ખુબ મેલવીને ૧-૨ કલાક રેહેવા દેવો. પછી ઇંડાને એક કાંસીયામાં ભાંગીને ડોહોવી નાખવા. પછી પેલા આથેલા ખીમામાંથી થોડો હાતમાં લેઈ આંગલાથી થાપીને જરા પોહોરા કટલેસ બનાવી પાંઉની કીરીમ અને જો કીરીમ નહી મલે તો ઘઉનો રવો બેઉ બાજુપર ચોપરી, પેલા ઇંડાંમાં બોલી કાહાડી, કહરાઈમાં ધીમા એઉપર લાલ તલી કાહાડી રકાબીમા મુકવા. એ પરમાણે એકેક કટલેશ બનાવી તલી કાહાડવા. એટલે ગોસતના ખીમાના કટલેસ થયા. ખાતી વખતે એ કટલેશને જરા ગરમ કરી તેબલપર મોકલવા.

૧૧૨. મરઘીના ખીમાના કટલેસ— એક મરઘી લેઇ કપાવી શમારીને તેના કટકા કરવા. પણ મરઘીના ખીમાના કટલેસ બનાવવાને માટે ફકત મરઘીની બે તાંગ તથા શીનું કામમા આવે છે. તેથી મરઘીનું શીનું તથા તાગ લેઇ તેમાથી તેના હાડકા કાહાડી નાખી તેના માસને છરાથી છુંદીને બારીક ખીમો કરવો. પછી ઉપર જેમ ખીમાના કટલેસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૧૧) તે પરમાણે એ ખીમાને મશાલામા આથી રાખી તેવીજ રીતે કટલેસ બનાવી તલી કાહાડી રકાબીમા મુકવા એટલે મરઘીના ખીમાના કટલેસ થયા. ખાતી વખતે એ કટલેસને જરા ગરમ કરી તબલપર મોકલવા. બાકીના જે મરઘીના કટકા વધેલા હોય તેને જોઇએતો ખારી રાંધી કાહાડો અને ગમે તો તરકારીમા રાંધી કાહાડો, એટલે એક મરઘીમાંથી બે વાની થશે.

૧૧૩. જીભના કટલેસ—એનો સામન— બકરાની જીભ ૨, (જો ઘણા બનાવવાના હોય તો ખપ પરમાણે વધારે જીભ લેવી) જરા ચમટી દરેલી હરદ, થોડી ઝીણી કાપેલી કોઠમીર તથા મરચું, જરા ચમટી દરેલા મરી, આદુ લસણનો જરા છુંદેલો મસાલો, જરા નીમખ, તાજાં ઇંડા ૨, વાસી પાઉનો છુંદેલો થોડો ભુકો (જેને પાઉની કીરીમ કેહછે તે) અને જો પાઉની કીરીમ નહી મલે તો ઘઉનો થોડો રવો લેવો. એને બનાવવાની રીત—જીભને પાણીથી ધોઈ શાફ કરવી. પછી તેને થોડા પાણીમા બાફી કાહાડવી. પછી તે બાફી કાહાડેલી જીભની ઉપરથી બધું ચામડું કાહાડી નાખવું. પછી તેને ઉભી ચીરી તેમા ઉપલો બધો મસાલો નાખી મેલવી દેવો. જયારે જમવાનો વખત થાય તેની ૧૫-૨૦ મીનીટ અગાઉ એ આથેલી જીભને પાંઉના ભુકો ચોપરી ડોહોવેલા ઇંડામા બોરી કાહાડી કહરાઇમા ધીમા લાલ તલવા મુકવી. તલી એનું પર તલાઈને લાલ થાય કે તવાથાએ અથવા ચમચથી બીજુ પર ફેરવી નાખવું. જયારે તે પણ તલાઇને લાલ થાય કે કાહાડીને રકાબીમા મુકવા. એ પરમાણે એકેક જીભને તલી કાહાડવી. એટલે બકરાની જીભના કટલેસ થયા.

૧૧૪. કલેજીના કટલેસ— બકરાની કલેજીને શારી પેઠે પાણીથી ધોઈને એક તપીલીમા નાખી તેમા થોડું પાણી રેડી ચુહુલાપર બાફવા મુકવી. બાફતી વખતે તેમા જરા નીમક નાખવું. જયારે કલેજી બરાબર બફાઈને નરમ થાય કે તપીલીને ઉતારવી. પછી એ બાફી કાહાડેલી કલેજીની છરીથી કરી પાટલી લાંબી સલેસ કાપવી. એ પરમાણે તે કલેજીની બધી સલેસો કરવી. પછી એક તપીલીમા જરા ઘી નાખી તેમા અરધો કાદો ઝીણો કાપીને લાલ વઘાર કરવો. પછી તેમા આદુ લસણનો છુંદેલો જરા મસાલો નાખી ચમચથી મેલવીને તેમા કલેજીની બધી સલેસો નાખીને ચમચે કરી મેલવી દેવી. પછી તેમા જરા પાણી રેડીને રાંધી કાહાડવી. પછી તેમાથી કલેજીની એકેક સલેસ લેઇ તેના બેઉ પર ઉપર જરા દરેલા મરી, તથા સુકા મરચાની ભુકી અથવા છુંદેલા મરચા કોઠમીરના મસાલાનો રશ લગાડી, ઘઉનો રવો બેઉ પરે ચોપરી ડોહોવેલા ઇંડામા બોરી કાહાડી કહરાઈમા અથવા પેણામા ધીમા લાલ તલી કાહાડવી એટલે કલેજીના કટલેસ થયા. એ પરમાણે બધી કલેજીની સલેસને તલી કાહાડવી.

કવાબ બનાવવાની રીત.

૧૧૫. ભુંજેલા કવાબ—એનો સામન—નકી ગોશતનો ખીમો ૧ રતલ, થોડી ઝીણી કાપેલી કોઠમીર, ઝીણા કાપેલા ૨) મરચાં, આદુ લસણનો છુંદેલો મસાલો એક તોલો, દરેલી હરદ્ર પાઆ તોલો, દરેલા મરી અરધો તોલો (જો વધારે તીખા કરવા હોય તો મરી જરા વધારે લેવા) ધાણા જીરાનો મસાલો આશરે એક તોલો, કુડણાના થોડા પાટરાં, નીમક આશરે અરધો તોલો. એને બનાવવાની રીત—ખીમો જેમ બારીક છુંદેલો હોશે તેમ વધારે સારૂ. પેહેલા ખીમામાં ઉપલો બધો મશાલો નાખી શારીપેઠે મેલવી નાખવો. આદુ લસણનો ફક્ત રશ નીચવીને નામવો. પછી એક સોઝી પથરની આંનીમાં એ મસાલો મારેલો ખીમો નાખી છુંડવો. પછી તેને એક વાસણમાં કાહાડી તરણ્યાચાર કલાક શુધી આથી મુકવો. પછી ખજુરીના સોતા લેઈ ઉપરથી તેના પાતરા કાહડી નાખી છરીથી ઓખવીને પાટલા ગોલ કરવા, તથા તેને એક છેડે બારીક અની કરવી. સોતા નહી લેવો તો લોહોડાની સીક લેવી. તારબાદ જયારે પેલું ખીમાનું ગોસત મસાલામાં અથઈને તેમાં સારો ચીકાસ આઓ હોય તો તેમાંથી થોડો ખીમો લેઈ જરા તાડીનો અથવા પાણીનો હાથ લેઈ ગોલ કવાબ બનાવી પતરાવલ ઊપર મુકી થોડોવાર ખુલ્લા વખાતા રાખી થરવા દેવા. પછી પેલા ખજુરીના સોતામાં અથવા સીકમાં એક પછી એક કવાબ ખોશવા, પણ કવાબ ખોસતી વખતે સીકને અથવા સોતાને જરા પણ ઘી લગાડવું નહીં. પછી કોલસાનો ધગધગતો આતસનો ઈંગાર પાડવો અને તેની ઊપર પેલા કવાબના સોતા અથવા સીકને ઈંતરદ્દી અથવા કરેલને બેઉ છેડે મુકી તેની ઉપર આતશથી જરાક અતરંગ રહે તેમ મુકવી કે ભુંજતી વખતે કવાબને આતશનો કોલસો લાગે નહી, અને એક પટ થાયકે બીજું પડ ફેરવવું. એમ જરા જરા વારે સોતાને ફેરવ ફેરવ કરતાં જવું કે એકગમથી બલી નહીં જાય. તેમજ કવાબ ભુંજતી વખતે તેમાંના ગોસતનું પાણી છુટી આતશ બુજાઈ નહી જાય તેથી પંખાએ કરી આતશને વીજંનીઆ કરવો, જયારે કવાબ ભુંજાઈને લાલ થાય કે તેની ઉપર જરા ઘી લગાડી સોતા અથવા સીકમાંથી એક રકાબીમાં કાહાડી ઉપર લીંબુ નીચવી ગરમ ગરમ ખાવો.

૧૧૬. તલેલા કવાબ—જેમ ઊપર ભુંજેલા કવાબ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૧૫) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે ગોસતના ખીમાને મશાલામાં ખુબ આથી રાખવો. બે તરણ કલાક રેહીને તે ખીમામાંથી થોડો થોડો લેઈ જરા ઘીનો હાત લેઈ તેના ગોલ કવાબ વાલવા. પછી ચુહુલાપર કહરાઈમાં કકરતાં ઘીમાં એ વાલેલા કવાબ બે તરણ ચુકી લાલ તલવા. એક પર તલાઇને લાલ થાય કે બીજું પર તલાયાએ કરી ફેરવવું. જયારે બધી ગમથી તલાઈને લાલ થાય કે કાહાડીને રકાબીમાં મુકવા. એ પરમાણે જેટલા કવાબ બનાવેલા હોય તેને તલી કાહાડવા. જો થોડા કવાબ બનાવવા હોય તો થોડા ગોસતનો ખીમો લેવો, અને તેના શુમાર પરમાણે મશાલો પણ ઉપર કરતાં થોડો લેવો.

૧૧૭–૧૮. બદામ દરાખના તથા ઈંડાંના કવાબ—ગોસતનો ખીમો ખપ પરમાણે લેઇ તેને મશાલામાં શારી પેઠે બે તરણ કલાક આથી રાખવો. પછી બદામની છોલેલી બીજના નાઢલા કઢકા કરી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવી તથા થોડી દરાખને પણ ઘીમાં તલી કાહાડવી. પછી એ આથેલા ખીમામાથી કવાબ જેટલો થોડો હાથમાં લેઈ તેનું કુલ્લું બનાવી તેમાં પેલી તરેલી બદામ દરાખ થોડી મુકી ગોલ કવાબ વાલવા કે તેમાં મુકેલી બદામ દરાખ દેખાય નહીં. એ પરમાણે તે ખીમાના જેટલા કવાબ થાય તેટલા બનાવવા. પછી ચુહુલાપર કહરાઇમાં કકરતા ઘીમાં એ વાલેલા કવાબ મુકી બેઉ પર લાલ તલી કાહાડવા, એટલે બદામ દરાખના કવાબ થયા. જો બદામ દરાખને બદલે મરઘીના બાફેલા ઈંડાનો એક કટકો તેમા મુકી વાલીને તલી કાહાડશો તો ઈંડાના કવાબ થશે.

૧૧૯. ચારોલી પસતાના કવાબ—જેમ ઉપર બદામ દરાખના કવાબ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૧૭) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે બદામ દરાખને બદલે ઘીમાં તરેલી ચારોલી તથા પસ્તા લેઈ ઉપલી રીતે બનાવો,

**૧૨૦—૧૨૧—પટેટાના કવાબ તથા પટે
ટા ઈંડાના કવાબ—૧)** રતલ પટેટાને પાણી
માં નરમ બાફી કાહાડવા. પછી તેને છોલી છા
લ કાહાડી નાખી ગરમ ગરમ હોએ તેટલાંજ
કરછીથી છુટા આવા જેવા કરવા. પછી તેમાં
જરા નીમખ, અરધું ખમનેલું જાએફલ, જરા
દરલાં મરી અને મરઘીના ૪) તાજાં ઈંડાંની ફ
કત દાલ નાખી સારી પેઠે મેલવીને એકરશ કરો
પછી તેમાંથી થોડો થોડો લઈ તેના નાહલા ગો
લ કવાબ વાલવા. પછી તેને પાંઉની કીરીમ અ
થવા રવામાં ગબડાવી, દોહોવેલાં ઈંડાંમાં બોરી
કાહાડી કહરાઈમાં બુદતું ઘી નાખી તેમાં લાલ
તલી કાહાડવા એટલે પટેટાના કવાબ થઆ. જો
મસલેલા પટેટામાંથી થોડો હાતમાં લઈ વચમાં
ખાંરા કરી તેમાં બાફેલાં ઈંડાંનો કાપેલો એક
કટકો મુકી, ઇંડું જણાએ નહીં તેમ વાલીને પાં
ઉની કીરીમ તથા ડોહોવેલાં ઈંડાંમાં બોરી ઘી
માં તલી કાહાડશો તો પટેટાના ઈંડાંના કવા
બ થશે.

૧૨૨. પોચા (આદુ વગરના) કવાબ-
પોણો રતલ ગોસતનો ખીમો લઈ એક વાસણ
માં નાખી, જરાક નીમખ, જરા મરી, જરા ધા
ણા જીરાનો મસાલો વગેરે નાખી તેમાં સારી
પેઠે આથી મુકવો, તથા તેમાં ૧ પટેટાને જીણો
કાપી નાખવો. પણ એ ખીમો આથવામાં આ
દુ મુદલ લેવું નહીં. પછી તપીલીમાં ઘી નાંખી
તેમાં કાંદો અરધો લાલ કરી આથેલો ખીમો ના
ખી ચમચે કરી મેલવી દઈ જરા પાણી રેડી,
ખીમાને અચકચરો શુકો જેવો ચેરવીને ચુલા
પરથી ઉતારવો. થંડો પડેને પથરના પાટા ઉપર
એ ખીમાને પીસી નાખવો. પછી તેમાં મરઘી
ના તાજાં ઈંડાંની દાલ મેલવી દેવી (સફેતી કા
હાડી નાખવી.) પછી કવાબ વાલી બુડતા ઘી
માં તલી કાહાડવા. એટલે પોચા કવાબ થયા.

૧૨૩. ખાટાં મીઠા કવાબ—પાઆ રતલ
ગોસતનો ખીમો લઈ તેમાં જરાક નીમખ, જરા
દરલાં મરી, જરા ધાણા જીરાનો મસાલો અને
જો તીખા કરવા હોએતો જીણું કાપેલું મરચું
કોઠમીર નાખી શારી પેઠે આથીને રેહવા દેવો.
પછી ખાણાનો વખત થાએ તેની ૮-૧૦ મીનીટ
અગાઉ, એક ખાટાં લીંબુને કાપી તેનો રસ
ખીમામાં નીચવવો, તથા તેમાં થોડી ખાંડ ના
ખવી, તથા ઘીમાં તરેલો એક પટેટો લઈ તેને
ભાંજી ખુબ બારીક કરી તેમાં નાખવો તથા ૧)
તાજાં ઈંડાંની દાલ નાખી ખીમાને સારી પેઠે
મેલવી એક રસ કરવો. પછી પેલા ખીમામાંથી
થોડો થોડો લઈ તેના ગોલ કવાબ વાલી પાંઉ
ના ભુકામાં અથવા ઘઉંના રવામાં લપેતી, ડોહો
વેલાં ઈંડાંમાં બોરી કાહાડી કહરાઈમાં ઘીમાં
લાલ તલી કાહાવા. એટલે ખાટાં મીઠા કવાબ થયા.

૧૨૪. મરઘીના કવાબ—એનો સામન—
સારી ફરબેદાર મરઘી ૧, જરા નીમક, દરેલી
હરદ બે આની ભાર, છુંદેલું આદુ લસણ અર
ધો તોલો, ધાણા જીરાનો મસાલો આશરે અરધો
તોલો, દરેલા મરી આશરે અરધો તોલો, થોડું
જીણું કાપેલું કોઠમીર મરચું, ફુદણાના ૫-૭
પાતરી. એને બનાવવાની રીત—મરઘીને કપા
વી ગરમ પાણીમાં બોલી કાહાડી સમારીને તેના
કટકા કરવા. હવે એ જે એક મરઘી કહેલી છે
તે એટલી આખી મરઘી કવાબ બનાવવામાં આ
વતી નથી, પણ એ મરઘીના કટકાઓમાંથી મા
તર માસના ભરેલા કટકા જેવાકે મરઘીનું સીનું
તથા તેની બે તાંગ લેઈ પાણીથી ધોઈ કાહાડ
વી. પછી તેમાંથી તેના હાડકાં કાહાડી નાખી
ફકત ગોસત કાહાડી છુંદીને ખીમો કરવો. પછી
એ ખીમામાં ઉપલો બધો મસાલો નાખી સારી
પેઠે થોડા કલાક ખુબ આથી રાખીને તેના ગો
લ કવાબ વાલવા. પછી કહરાઇમાં ઘી નાખી ચુ
લાપર મુકી ગરમ કરવું. પછી તેમાં એ કવાબ
મુકી બેઉ પર તલી કાહાડવા. એટલે મરઘીના
તલેલા કવાબ થયા. તથા મરઘીના જે બાકી
કટકા રહેલા છે તેને જોઈએ તો એક જુદી તપી
લીમાં ખારી રાંધી કાહાડો અથવા તરકારીમાં
રાંધો એટલે એક મરઘીમાંથી બે વાની થશે.

**૧૨૫—૨૬. મરઘીના બદામ દરાખના
તથા ઈંડાંના કવાબ—**જેમ ઉપર મરઘીના
તલેલા કવાબ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο
૧૨૪) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ ઉપલી
રીતે એ કવાબ બનાવી તલી કાહાડવા. પણ
એમાં વધારે એટલુંજ કે કવાબ વાલતી વખતે
તેનું કુલ્લું બનાવી ઘીમાં તલી કાહાડેલી બદા
મ તથા દરાખ થોડી થોડી તેમાં મુકી વાલીને
ઘીમાં ઉપલી રીતે તલી કાહાડવા. એટલે બદામ
દરાખના મરઘીના કવાબ થયા. જો બદામ દરા

ખને બદલે બાફેલા ઇંડાંનેા એક કટકેા તેમાં મુકી વાલીને તલી કાહાડશેા તેા ઇંડાંના મરઘીના કવાબ થશે.

૧૨૭. કેલાના કવાબ—વશઇગરાં પીલી છાલના તલવાના ૨–૩ મેાહેાતા પાકા કેલાને આખા છેાલી પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા પછી તેને કરછીથી છુંદીને માવા જેવાં નરમ કરવાં. પછી તેમાંથી થેારૂ થેારૂ લઇ તેનાં કવાબ જેવા ગેાલા કરી કહરાઇમાં ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવા, એની ઉપર ખાંડ ભભરાવીઆથી વધારે સવાદ આપશે.

૧૨૮. શામી કવાબ—ગેાશતનેા બારીક છુંદેલેા ખીમેા અરધેા રતલ લઈ તેને મશાલામાં શારી પેઠે આથવેા, પછી તેને શુકેા જેવેા રાંધીને ઉતારવેા. પછી એ રાંધેલા ખીમાને શેાજ પથરના પાટા ઉપર નાખી ખુબ બારીક પીશવેા. પછી તેમાં ચણાનેા થેારેા આટેા તથા એક તાજું ઇંડું નાખી જરા તીખાશ તથા ખારાશ ચાખી ખીમાને સારીપેઠે મેલવી દેવેા. પછી એમાંથી થેારેા ખીમેા હાથની ઉપર લઈ આંગલાથી થાપીને રૂપીયાના જેટલી ગેાલ પેાહેારી તાંકલીએા કરવી. એ પરમાણે બધા ખીમાંની રૂપીયા જેટલી તાંકલીએા કરી ખુમચામાં છુંટી છુંટી પાથરવી તથા થેારી બદામની બીજ, પસતા અને ચારેાલીને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતાં કાહાડી નાખી છુંડીને ઘણીજ બારીક કરવી. પછી પેલી ખીમાની એક તાંકલી હાથમાં લઈ તેની વચમાં છુંડેલી બદામ વગેરે જરા મુકી, તેની ઉપર ખીમાની બીજી તાંકલી ઢાંકી બાજુથી તેની ફરતી કેાર દાબવી. પછી પેણામાં ઘી નાખી કકરાવીને તેમાં લાલ તલી કાહાડવી એટલે શામી કવાબ થઆ.

૧૨૯. માખણના કવાબ—સારૂ તાજું ગામથી કઠણ માખણ આશરે અરધેા શેર લેવું પછી એક વાસણમાં થેાડા સેાજા આઈસની અંદર એ માખણને મુકી રાખવું. જેથી માખણ વધારે કઠણ રેહેશે. પછી ૧) રતલ સારા પટેટાને આખા છેાલીને પાણીમાં બાફી કાહાડી એક વાસણમાં નાખવા. પછી તેને કરછીથી છુંદી તેમાં જરાક નીમખ, દરેલા મરી અને તાજા ઇંડાંની ૨) દાલ નાખી સારી પેઠે મસલીને એકરશ કરવું. પછી એ મસલેલા પટેટામાંથી થેાડેા થેાડેા લઈ તેનું કુલ્લું કરી પેલા માખણમાંથી થેાડું માખણ લઈ ગેાલ દડા જેવું કરી એ માખણનેા ગેાલેા પટેટાના કુલ્લામાં મુકી તે દેખાય નહી તેમ પટેટાને ગેાલ કવાબની કાની કરી તેને પાંઉની કીરીમ લગાડી ડેાહેાવેલા ઇંડાંમાં સારી કાની બેાલી કહરાઈમાં કકરતાં ઘીમાં મુકી તલી કાહાડવા. એને માખણના પાટીસ કરીને પણ કહે છે. (જુઓ એથલ આપેલી બીજી રીત નાં૦ ૧૩૦)

૧૩૦. બીજી રીત—ઉપર પરમાણે (જુએા નાં૦ ૧૨૯) માખણ લઈ તેને આઈસમાં ખુબ કઠણ બાંધવું. પછી તેના ગેાલ નાઢલા કવાબ વાલી સફેદ પાંઉની કીરીમ લગાડી ઇંડાંમાં બેારવા. પછી ફરીથી કીરીમમાં બેારી ઇંડું લગાડવું. એ પરમાણે કીરીમ તથા ઇંડાંના ૩) ગલેપ કરી કકરતાં બુડતા ઘીમાં નાખી લાલ થાયકે તરત કાહાડીને ચાંનીમાં મુકવા. એટલે માખણના કવાબ થઆ.

૧૩૧. ખતાઈ કવાબ—અરધેા રતલ ગેાશતનેા ખીમેા લેઈ તેમાં જરા દરેલા મરી, જરા ધાણા જીરાનેા મસાલેા, ખેાપરૂં કીસેલું જરા જીરૂં, જરા નીમક, બે તરણ છુંડેલી એલચી અને ચાર પાંચ લવંગ, જરાક કેશર અને આદુ લસણના છુંડેલા મસાલાનેા જરા રશ અને છુંડેલેા જરા કાંદેા નાખી શારી પેઠે મેલવીને થેાડેા વાર આઠી રાખવું. પછી બદામની છેાલેલી બીજ એક તેાલેા લેઇ તેને છુંડીને ખુબ બારીક કરવી. પછી એ છુંડેલી બદામમાં દહીનેા મથેા આશરે એક તેાલેા નાખી મેલવીને ખીમામા નાખી બધાને મેલવીને એકરશ કરવું. પછી તેમાંથી થેાડેા થેાડેા ખીમેા લઈ તેના નાઢલા ગેાલ કવાબ વાલવા, વાલતી વખતે જરા ઘીનેા હાત લેતા જવું. પછી એ વાલેલા કવાબને ઘીમાં લાલ તલી કાહાડી એક કાચની રકાબીમાં બધા કવાબ મુકવા. પછી બે તરણ ખાટાં લીંબુંનેા રશ કાહાડી તે તલેલા કવાબની ઊપર રેડીને તેમાં ખરમેાટવા એટલે ખતાઈ કવાબ થયા.

ચાપ બનાવવાની રીત.

૧૩૨. ફેરાઇ ચાપ—એ ચાપ બનાવવાને વાસતે ગરદનનું અથવા બાવરાની કાકરના

ગોશતની ભરેલી બબે પાંસળી વલગેલી રાખી
સાંધામાંથી કટકા કાપી કાહાડવા. પછી તેને
પાણીથી ધોઈ કાહાડવું. પણ કેટલાંક લોકો ગો
શતને ખુબ ચોલી ચોલીને ધોય છે તેમ નહી
ધોવુ કેમકે એથી ગોશતની લેહજત ઓછી થા
ય છે પણ પાણીના વાશણમાં નાખી છબછબડા
વી કાહાડવું. પછી એક વાસણમાં ધોયલું ગોસ
ત નાખી મશાલામાં તરણ ચાર કલાક ખુબ આ
થી રાખવું. (જુઓ એ ગોશતને આથવાનો મ
શાલો ના૦ ૮૮) પછી જયારે ખાધાનો વખત
થાય તેની વીસ પચીસ મીનીટ અગાઊ એક પે
ણામાં ઘી નાખી તેમાં એ આથેલા ચાપને લા
લ તલી કાહાડવા. ને એને શવાદદાર કરવા હો
ય તો એ આથેલા એકેક ચાપને તલતી વખતે
પાંઉની કીરીમ ચોપરી દોહોવેલા ઇડામાં બોરી
કાહાડીને પછી તળશો તો ખાધામાં વધારે શ
વાદ આપશે.

૧૩૩. ગરેવીના ફરાઇ ચાપ—જેમ ઉપ
ર ફરાઇ ચાપ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦
૧૩૨) તેજ પરમાણે એ ચાપને તલી કાહાડી એ
ક તપીલીમાં મુકવા. પછી ખારા ગોશતનો રશ
તેમાં થોડો રેડી ચુલુલાપર મુકવી. કકરો પરે કે
આતશના ઇંગારપર રાખી ઉપર વેલાતી સાસ
છાંટી રકાબીમાં કાહાડી ટેબલપર મોકલવા. એ
ટલે ગરેવીના ફરાઈ કીધેલા હાડી ચાપ થયા.
ને વેલાતી સાસ નહીં હોય તો તેને બદલે એ
ક ગલાસ સોજે સરકો લેઈ તેમાં થોડી ખાંડ
નાખી ડોહોલીને તેમાં રેડવો. ને ખારા ગોશત
નો રશ નહી હોય તો થોડા ઘઊના આટાને
એક વાસણમાં નાખી તેને જરા ઘીમાં સેકી લાલ
કરી ચુલુલા પરથી ઉતારવો. પછી અરધો કાંસી
ઓ ખુબ કકરતાં ગરમ પાણીમાં જરાક નીમક,
દરેલા મરી અને ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો
જરા નાખી પેલો લાલ કીધેલો આટો તેમાં ના
ખી બધાને સારી પેઠે મેલવીને ચુલુલા પર મુકી
એક કકરો પરેકે ઉતારી પારી તરેલા ચાપની
તપીલીમાં રેડી દેઇ ઇંગાર પર રાખો. એટલે ખા
રા ગોસતના રશની ગરજ શારશે. પછી ઉપર પ
રમાણે વેલાતી સાસ અથવા ખાંડ ડોહોવેલો સ
રકો રેડવો.

૧૩૪. વેંગણાના ભુંજેલા ચાપ—૬)
કુંમરાં વેંગણાને છોલીઆ વગર એકેક વેંગણા
ના બબે ઉભાં ચીરીઆં કરી પાણીમાં ભીંજવી
રાખવા. પછી જીરૂ અરધો તોલો, લીલાં મરચાં
૪) નંગ, કોઠમીરની જુરી ૨, આદુલસણ પાઆ
તોલો, તથા ઠડીઆ કાહાડેલી સમારેલી આમલી
અરધો તોલો. એ બધા મસાલાને પાટા ઉપર પી
સી બારીક કરવો. પછી વેંગણાના ફારચાં ઉપર
છરીથી આરા અવરા ચોબા મુકી તેની ઊપર
પીસેલો મસાલો લગાડવો તથા અરધો તોલો
દરેલા મરી, અરધો તોલો દરેલી હરદ અને અ
રધો તોલો ધાણા જીરાનો મસાલો લગાડવો.
ઉપર કહેલો બધો મસાલો વેંગણાના કાપેલા
ભાગ ઉપરજ લગાડવો. પછી કોલસાનો ઇંગાર
પારી ઉપર લોહોઢાંનો એક ગલેલ મુકી તેની
ઉપર વેંગણાના ફારચાં મુકવાં. પણ એવી રીતે
મુકવાં કે છાલવાલું પર ગલેલ પર રહે. પછી ઉપ
ર તરાંબાની રકાબી ધાંકી આશરે ૧૦–૧૫ મી
નીટ પછી ઉગારવી. પછી એક કાંસીઆમાં નવ
ટાંક ઘી રેડી ગરમ કરવું અને મરઘીના તરણ
ચાર પીછાને તેમા શાથે બોલી પીછે પીછે વેંગ
ણાની ઉપર ઘી લગાડવું. પછી પાછી રકાબી
ધાંકી આશરે અરધો કલાક રહીને ગરમ રકાબી
માં કાહાડીને મુકવા એટલે વેંગણાના ભુંજેલા
ચાપ થયા. પણ એ વેંગણા ભુંજતી વખતે
તલીએ બલી નહીં જાએ તેની સંભાલ રાખવી.

૧૩૫. શલી ચાપ અથવા બોટી ચાપ
—પાઆ રતલ નકી ગોશતની જીણી જીણી બો
ટીઓ કરવી, તથા એક અથવા બે સારા પટેટા
ની જીણી શલીઓ કરવી. પેહેલાં ગોસતની બો
ટીને જરા નીમખ, જરા દરેલાં મરી, જરા ધા
ણા જીરાનો મશાલો અને છુંદેલાં આદુ લસણ
ના જરા રશમાં ૨–૩ કલાક આથી મુકવી. બ
નાવતી વખતે પેલી પટેટાની શલીને તેમાં મેલ
વી નાખવી. તથા એ બધામાં એક ઇડાંની દાલ
નાખી મેલવી દેવી. પછી બુતારાની નવી શલી
અથવા બાંઉની શલીઓ લઈ તેના ચાર અથવા
પાંચ આંગલ લાંબા કટકા કરવા. પછી એક શ
લી લઈ તેને એક છેરેથી ગોસતની એક બોટી
ખોશવી. પછી તેની ઊપર એક પટેટાની શલી
ખોશીને ફરી ઉપર બોટી ખોશવી. એ પરમાણે
અવાર નવાર એક બોટી અને એક પટેટાની શ
લી ખોશવી. એ પરમાણે જેટલી શલીઓ બના
વવી હોએ તેટલી તઇઆર કરવી. પછી એ બો

ટી તથા પટેટા પોએલી બધી શલીઓને પાંઉની કીરીમ અથવા રવો લગાડી ડોહોવેલાં ઇંટાંમાં બોલી કહરાઈ અથવા પેનામાં બુડતુ ઘી કકરા વી તેમાં તલી કાહાડવી. પછી રકાબીમાં શલી સુધાં મુકીને ટેબલ પર મોકલવી ખાતી વખતે શલીમાંથી કાહાડીને ખાવી. એને શલી ચાપ ક રીને કહે છે.

૧૩૬. શલી ચાપનો શાહાસ—ઊપર જે શલી ચાપ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૩૫) તેજ પરમાણે બનાવીને ઘીમાં તલી કાહા ડવી. પછી ખાધાની પાઆ કલાક અગાઉ એ તરેલી શલીઓને એક તપીલીમાં નાખી ગરમ ક રવી. પછી એક પેઆલામાં થોડો શારો સરકો રેડી તેમાં એક ઇંડું ડોહોવીને જરા ચોખાનો આટો નાખી મેલવવું. પછી એ ઇંડું ડોહોવેલો સર કો શલીની તપીલીમાં ઉપરથી રેડી દેવો અને જે વો કકરો પરવા આવે કે તપીલી ઉતારી પાર વી એટલે સલી ચાપનો સાહાસ થયો.

૧૩૭. ગરેવીના શલી ચાપ—ઉપર જે શલી ચાપ બનાવવાની રીત છે. (જુઓ નાં૦ ૧૩૫) તેજ પરમાણે બનાવી તલી કાહાડવી. પછી પેણામાં મુકી ખારા કીધેલાં ગોશતનો રશ એક પેઆલું તેમાં રેડી ચુહુલા પર મુકવો. એક બે કકરા પરેકે ઇંગાર પર રાખી તેમાં જરા વેલા તી શાહાશ છાંટવો. જો વેલાતી શાહાશ નહીં હોએતો એક ગલાસ સારો સરકો લેઇ તેમાં થો ડી ખાંડ ડોહોવી નાખી તેમાં રેડશો તો વેલા તી સાસની ગરજ સારશે.

૧૩૮. શલી ચાપનો પાટીઓ—ઊપર પ રમાણે (જુઓ નાં૦ ૧૩૫) બુતારાની નવી શ લીમાં ગોશતની બોટી તથા પટેટાની શલી અ વાર નવાર ખોશવી. એવી રીતે બધી શલી તઇ આર કરવા પછી એક તપીલીમાં નવટાંક ઘીમાં કાંદાનો વઘાર કરી તેમાં ઝીણું કાપેલું મરચું કોઠમીર નાખી ચમચ કરીને જરા હરદ નાખ વી. પછી પેલી ગોસતની બોટીની શલી નાખી અર ધાં નાલીએરના ખમણનું દુધ અરધો શેર કાહા ડી ને તેમાં રેડવું. જયારે ચરવા આવે કે જરા આમલીનું દોહોરૂં કરી તેમાં નામવું. જયારે પાણી બરીને જરા શુકું જેવું થાએ કે ઉતારવું એટલે શલી ચાપનો પાટીઓ થયો.

૧૩૯. શલી ચાપનો ફ્રેશ્ચ ફ્રશતુ—જેમ ઉપર સલી ચાપ બનાવવાની રીત છે. (જુઓ નાં૦ ૧૩૫) તે પરમાણે ગોશતની ઝીણી ઝીણી બોટીઓને ઊપર પરમાણે મશાલામાં આથવી, અને એક બે પટેટાની શલીઓ કરવી, તથા એક રતાલું કણને છોલી તેની પણ ઝીણી શલીઓ ક રવી, તથા એકકાચી કેરીને છોલી તેના પણ ઝીણા પતલા કટકા અથવા શલી કરવી. પછી બુતારાની ૫–૬ આંગલ લાંબી શલીના કટકા લઈ બનાવતી વ ખતે એ તરકારીના કટકા બોટીમાં મેલવી દેઈ તે માંથી અવાર નવાર શલીની અંદર ખોશવા. યા ને એક બોટી ખોશી પછી પટેટાની શલી ખોશવી. પછી પાછી બોટી અને વેંગણાની શલી ખોશવી, એ પરમાણે અવારનવાર ખોશી પાંઉની કીરી મ અથવા રવો લગાડી દોહોવેલાં ઇંડાંમાં બોરી પેણામાં અથવા કરાઈમાં ઘીમાં તલી કાહાડવી અને રકાબીનાં મુકી ટેબલ પર મોકલવી. ખાતી વખતે શલીમાંથી એકેક કાહાડીને ખાવી જેથી ખાધામાં જુદો જુદો શવાદ લાગશે.

૧૪૦. બરેડ ચાપ—ગોસતના નાદલા કટ લેશ ૩) અથવા ૪) બનાવી તેમાં જરા નીમખ, દરેલા મરી, ધાણા જીરાંનો મશાલો, જરા હર દ અને છુંદેલાં આદુ લશણનો રશ નાખી ૨–૩ કલાક શુધી તેમાં આથી મુકો. પછે પેલનું એ ક વાશી પાંઉ લઈ તેની કટલેશના જેટલી પોહો લી પાટલી કાતરીઓ કાપવી. અને એ કાતરી ઓને ગોશતની ગરેવીમાં અથવા જો ગરેવી નહી હોએતો દુધમાં જરા ખાંડ મેલવી તેમાં જરા જરા બોરી કડાડવી. (છેક ભીંજવી નહીં કહાડ વી.) પછે એક કાતરીને હાત ઊપર મુકી તેની ઉ પર પેલો આથી મુકેલો એક કટલેશ મુકી બીજી પાંઉની કાતરી ઉપર દાબી (વલગાવી) મુકવી. જો પાંઉની કાતરી ઉપર નહીં વલગેતો જેમ પાં ઉની ઉપર જેલી લગાડીએચ તેમ ઇડાંની દાલ લગાડીને પછે ઉપર દાબવી. અથવા શુતરથી શે હેજ બાંધવી પછી પાંઉની કીરીમ તથા દોહોવે લું ઈડું લગાડી બુડતા ઘીમાં લાલ તલી કાહા ડવી. એટલે બરેડ ચાપ થઆ.

૧૪૧. ગરેવીના બરેડ ચાપ—ઊપર પરમાણે બરેડ ચાપને તલી કાહાડવા (જુઓ નાં૦ ૧૪૦) પછે એક પેણામાં ખારા ગોશતનો રશ આ શરે ૧) પેઆલું રેડી ગરમ કરી તેમાં એ તરે

લાં બરેડ ચાપ મુકવા, તથા એક ગલાશમાં થોડો શરકો અને ખાંડ દોહોવી તેમાં રેડવું, તથા જરા ગોલાબ અને શેરી વાઈન છાંટી ઈંગાર પર રાખીને રકાબીમાં કાહાડવા.

૧૪૨. ભુંજેલા બરેડ ચાપ—એ ચાપ ઊપર પરમાણે તઈયાર કરવા (જુઓ ના૦ ૧૪૦) એમાં ફરક એટલોજ કે ચાપને તલવાને બદલે એક શોજી લોહોઢાંની ગલેલ ઊપર કેલનું પાતરૂં પાંથરી તેની ઉપર ઘી ચોપડવું. પછે તેની ઉપર ઉપલા ચાપ આશતેથી મુકવા, અને તેની ઉપર ઘી લગાડેલું બીજું કેલનું પાતરૂં ઢાંકી ઉપર હલકી રકાબી (પતરાંની) ઢાંકવી. પછે ગલેલને કાહાડી શંભાલથી ઊંચકી શારા કોલશાના ઇંગારપર મુકવી. પર ફેરવતી વખતે ગલેલને બાહાર કાહાડી સંભાલથી ચાપને ઉઠલાવી પાછી ગલેલને ઇંગાર પર મુકવી. ભુંજાએને રકાબીમાં કાહાડવા.

૧૪૩. હુસેની સલીચાપ અથવા હુસેની કવાબ—એનો સામન–ગોસત ૧) શેર, દહીંનો મથો પાશેર, કાંદા પાશેર, તજનો જરા કટકો, લવંગ ૪–૫, એલચી ૨–૩, કાલા મરી, છુંદેલું આદુ ૧) તોલો, ખોખરા કાધેલા ધાણા ૧) તોલો, નીમખ આસરે અરધો તોલો. એને બનાવવાની રીત–ગોસતને કાપી જીણી બોટીઓ કરવી. પછી પાણીમાં છબછબડાવી કાહાડી તેમાં નીમખ તથા દહીંનો મથો અને આદુનોરશ નીચવી સારી પેઠે ૨–૩ કલાક આથી રાખવું. પછે કાંદાના નાઢલા કટકાઓ કરી ઘીમાં તલી કાહાડી જુદા રાખવા. પછે કાંદા તરતાં જે ઘી રહીયુ હોય તેમાં ગોસત નાખવું. જ્યારે ગોસત સુકુ જેવું થાય કે ધાણા તથા આશરે અરધો શેર પાણી રેડી ઈંગારની ઉપર તપીલીને રાખી મુકવી. જયારે ગોસત નરમ થાયકે ઉતારી પાડવું. પછે બાંબુની અથવા બુતારાની નવી સલી લઇ તેના ચાર અથવા પાંચ આંગલ લાંબા કટકા કરવા. પછે એક સલી લઈ તેમાં ગોસતની એક બોટી ખોસવી. પછે તેમાં તરેલા કાંદાનો એક કટકો ખોસવો. એ પરમાણે તે સલી ભરાય તયાં સુધી ગોસતની બોટી તથા કાંદાના કટકા ખોશી બધી સલીઓ તઇઆર કરવી. પછે તેની ઉપર લવંગ એલચી તથા તજનો છુંડેલો ભુકો મરી લગાડી એક પેણામાં ઘી નાખી તેમાં એ ગોસતની સલીઓ મુકી જરા તલી કાહાડવી. એટલે હુશેની સલીચાપ થયા એને હુશેની કવાબ કરીનેબી કહે છે.

૧૪૪. મલાહીના સલીચાપ અથવા હુશેની સીક–ગોસત પાઆ રતલ. કઠણુ મલાહી પાશેર, તાજું દુધ નવટાંક, બદામ, પસતા ૨) તોલા, એલચીદાણા બે આની ભાર. પેહેલાં ગોસતના આસરે એક પઈસા જેટલા પોહોરા પાટલા કતલેશ કાપી કાહાડવા. પછે તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ તથા મરચાનો મસાલો, જરા ધાણા જીરાનો મસાલો અને જરાક નીમખ નાખી સારીકાની આથી રાખવું. તથા બદામ પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી ઝલતાં કાહાડી શલેસ કરવી. પછે બુતારાની નવી સલીઓ અથવા બાંબુની સલીઓ લઇ તેના ચાર અથવા પાંચ આંગલ લાંબા કટકા કરવા. પછે તેમાં એક છેડથી ગોસતની પેલી કતલેસ જેવી બોટીઓ ખોસવી. એ પરમાણે જેટલી ગોસતની શલીઓ થાય તેટલી બનાવવી. પછે એ બધી સલીઓને એક તપીલીમાં ધીમા તલવી, તલાઈને લાલ થાય તથા તેમાં જરા ઘી હોયકે તેમાં ઉપલું દુધ રેડી આસરે ૧૦ મીનીટ સુધી રાખવું. જયારે તેમાં તેસ આવે કે તેની ઉપર પેલી મલાહી તથા બદામ, પસતા અને ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા નાખી તપીલી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકીને એમે થોડા ઈંગાર પર રાખવી ને ઉપર જરા વધારે ઈંગાર મુકવો. જયારે તેમાંનું દુધ બલીને જરા ઘાહરૂં જેવું થાયકે ઉતારવું. એટલે મલાહીના સલીચાપ થયા.

૧૪૫. મશાલાના ભુંજેલા મતન ચાપ–ગોસતની કાકરમાંથી ચાપ કરવા. પછે તેને છુંદેલું આદુ લશણ, મરચાં કોટમીર, તથા ધાણા જીરાનો મશાલો, દરેલા મરી, દરેલી હરદ અને જરા નીમક નાખી મેલવીને ૩–૪ કલાક આથી રાખવા. પછે કોલસાનો આતશ પારી તેની ઉપર લોહોઢાની ગલેલ મુકવી. અને તેની ઊપર પેલા મસાલામાં આથી રાખેલા ચાપ મુકી ભુંજવા તથા તેને થોડે થોડે વારે ફેરવવા. તથા પંખાથી આતશને વીજનીઆ કરવા કે ભુંજતી વખતે ગોસતનું પાણી છુંતાથી આતશ બુજાઇ નહી જાય. જયારે બધી ગમથી ભુંજઇને નરમ થાય કે રકાબીમાં કાહાડી ઉપર ઘી લગાડવું. એટલે ભુંજેલા મસાલાના મતન ચાપ થયા.

૧૪૬. અમથા ભુંજેલા મતન ચાપ—જેમ ઉપર મશાલાના ભુંજેલા મતનચાપ કરવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૪૫) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમા ફરક એટલોજ કે એ ચાપ આથવામાં ઉપલો મસાલો નહી લેવો, પણ ફકત છુંડેલું આદુ લસણ તથા જરાક નીમક નાખી આથીને ઊપલી રીતે ગલેલ પર ભુંજી કાહાડી ઉપર ઘી લગાડવું એટલે અમથા ભુંજેલા ચાપ થઆ.

૧૪૭. તલેલા મતન ચાપ—જેમ ઉપર ભુંજેલા મતન ચાપ બનાવવાની રીત છે. (જુઓ ના૦ ૧૪૫) તે પરમાણે નીમક તથા આદુ લસણમાં ચાપને આથી રાખવા. પછી પેનામાં ઘી નાખી તેમાં એ ચાપને તલીને લાલ કરવા. લાલ થાય કે તેમાં જરા પાણી રેડી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી ચેરવવા. ચરીને નરમ થાયકે રકાબીમાં કાહાડવા.

૧૪૮. પટેટા ચાપ—એનો સામન-એ ચાપ બનાવવાને માટે ઘણું કરીને ગરદનનું અથવા કુટનું અથવા બાવરાની કાકરનું ગોસત ૧) રતલ, સારા મોહોતા પટેટા દોહોર શેર, નવટાંક ઉપર ઘી, નાઢલો કાંદો ૧), આદુ લસણનો છુંડેલો મશાલો આશરે ૧) તોલો, નીમક આશરે સવા તોલો, જરા ગરમ મસાલો. એને બનાવવાની રીત-ગોસતને કાપીને મોહોતા બોટાં કરી તેને પાણીમાં છબછબડાવી ધોઈ કાહાડવા, પણ કેટલાંક લોકો ગોસતને ધોતી વખતે ખુબ ચોલી ચોલીને ધોય છે તેમ નહીં ધોવું, એવી રીતે ધોયાથી ગોસતનો સવાદ ઓછો થાય છે. તથા ગોસત ફીકાસપર મારે છે. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા પર મુકી તેમાં ઘી નાખી તરીએ બલતાંની આંચ કરવી. ઘી કકરે કે કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ વધાર કરવો. જ્યારે કાંદો લાલ થાય કે તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકા દેવું, જરા વાર રહી ગોસતને ચમચથી તરીએ ઉપર કરી તે ગોસતનુ પાણી બલવા દેવું. જ્યારે પાણી બલીને ગોસત તટરકે તેમાં આશરે શવા શેર પાણી રેડવું. ગોસત ફાટવાપર આવે કે છોલેલા આખા પટેટા તેમાં મુકવા. જયારે ગોસત તથા પટેટા ચરીને નરમ થાય તથા તેમાં કાઈ રશ નહી જણાય કે ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી તપીલીને ઉતારવી. પછી ખાતી વખતે રકાબીમાં ગોસતનું એક બોટું અને બબે પટેટા મુકી તેબલપર મોકલવી, એને પટેટા ચાપ કહે છે.

૧૪૯. પટેટાના હાડી ચાપ—એનો સામન—ગોસતની કાકર ૧) રતલ, ઘી આશરે નવ ટાંક, નીમક આશરે પોણો તોલો, મોહોતા પટેટા ૨) શેર, આદુ લસણનો છુંડેલો મસાલો પોણો તોલો, કાંદો ૧). એને બનાવવાની રીત-ગોસતની કાકરની બબે પાંસલીનો એકેક ચાપ ઉતારવો. પછી એક પાંસલી ઊપરથી ગોસત સોહોરીને તે પાંસલી કાહાડી નાખવી અને એક તેમાં રાખવી. પછી તે ચાપને પાણીમાં છબછબડાવી ધોઈ નાખવા. પણ કેટલાંક લોકો ગોસતને ખુબ ચોલી ચોલીને ધોય છે તેવી રીતે નહીં ધોવું કારણ કે એવી રીતે ધોયાથી ગોસતનો સવાડ ઓછો થાય છે તેમજ ફીકાસપર મારે છે. પછી તેમાં આદુ લસણ તથા નીમક નાખી મેલવવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી કાંદાનો ઘીમાં લાલ વધાર કરી તેમાં એ ગોસતના ચાપ નાખી તેનું પાણી તટરવા દેવું. પછી તેમાં આશરે સવા શેર પાણી રેડવું અને ગોસત ચરેને તેમાં કાઈ રશ નહી રેહેને ઉતારવું. પછી એક બીજી તપીલીમાં થોડુ પાણી રેડી તેમાં આખા પટેટા નાખી ચુહુલાપર નરમ બાફી કાહાડવા. પછી પટેટાને છોલી એક વાસણમાં નાખી કરછીથી છુંડી મસલીને માવા જેવા કરવા. પછી તેમાં જરા દરેલા મરી, ધાણા જીરાનો જરા મસાલો અને એક તાજા ઇંડાંની દાલ નાખી પટેટામાથી સારી પેઠે મેલવીને મીસ કરી નાખવા. એ પટેટામાં ઈંડાંની દાલ નાખવાનું કારણ એકે ચાપ તલતી વખતે ફાટી નહી જાય. પછી પેલા છુંડેલા પટેટામાંથી થોડોએ હાથમાં લેઈ તેને હથેલી ઉપર થાપીને પોહોલો કરી તેમાં પેલા ગોસતનો રાંધેલો એક ચાપ મુકીને વાલી દેયો. પણ એવી રીતે વાલી દેવો કે તે ચાપના હાડકાનો છેરો છુતો બાહાર દેખદો રેહ અને ફકત ગોસતનોજ ભાગ પટેટાથી ઢંકાયલો રેહ. એ પરમાણે જેટલા ગોસતના ચાપ હોય તેને પટેટાના ગલેપ આપવા. પછી વાસી પાઉને છુંડી તેની ક્રીરીમ ચાંને ભુકો કરી તે ચાપની ઉપર લગાડી એક કાંસીઆમાં તાજા ઇંડાંને ડાહોવી નાખવા અને એ ડાહેવેલું ઇંડું ક્રીરીમ

લગાડેલા ચાપ ઉપર લગાડી કહરાઇમાં ધીમાં બેઉ પર લાલ તલી કાહાડવા એટલે પટેટાના હાડી ચાપ થયા. જો પાંઉની કીરીમ નહી મલે તો તેને બદલે ઘઊનો રવો લેવો.

ગોસત તથા મરઘાનો વાની

૧૫૦. ખારૂં ગોસત—એને સામન—ગોસત ૧) રતલ, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક (એ ગોસતમાં જરા ઘી વધારે હોશે તો સારૂં થશે.) આદુ લશણુનો છુંડેલો મસાલો આશરે પોણો તોલો, નાઢલો કાંદો ૧), નીમક આશરે ૧) તોલો. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા ગોસતને કાપી કટકા કરવા. પછી તેને પાણીમાં છબછબડાવી બે વખત ધોઇ કાહાડવું, પણ જેમ કેટલાંએકો ગોસતને ધોતી વખતે ખુબ ચોલી ચોલીને ધોય છે તેમ નહીં ધોવું, એવી રીતે ધોયાથી ગોસત ફીકાસપર મારે છે. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલાપર મુકી તેમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું, ઘી કકરેકે કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. કાંદો લાલ કરતી વખતે ચમચથી તેને ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવી તેમાં ગોસત તથા નીમક નાખી તરત ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. બે તરણ મીનીટ રેહીને ચમચથી તે ગોસતને તરીએ ઉપર કરી પાછું ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલી જઈને ગોસત જરા તટરેકે તેમાં આશરે શવા શેર પાણી રેડવું. જયારે ગોસત ચરીને નરમ થાય તે શાથ તેમાંનું પાણી બલી જઈને લખલખતી જરાક ગરેવી (રશ) રેહેને તપીલીને ઉતારવી એટલે ખારૂં ગોસત થયું. એવી રીતનું બનાવેલું ખારૂં ગોસત તરેલી તરકારીમાં તથા ચરશ પાયલી મીઠી તરકારીમાં ભેલીઆથી જે જાતની તરેલી તરકારી હોશે તે નામથી તે વાની કેહેવાશે.

૧૫૧. ગોસતનો ખારો રશ અથવા શેરવો—જેમ ઊપર ખારૂં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૫૦) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવું, પણ ફરક એટલોજ કે એમાં રસ અથવા સેરવો વધારે કરવાને માટે ઉપર કરતાં થોડું વધારે આશરે દોહોર શેર પાણી તેમાં રેડવું અને જયારે ઉપર પરમાણે ગોસત ચરીને તેમાં આસરે અરધો શેર રશ અથવા શેરવો રેહેને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે ખારા ગોસતનો રશ અશવા શેરવો થયો. સુચણા—જો કોઇની મરજી એમાં વધારે રશ રાખવાની હોયતો ગોસત ચરી રેહેવા આયું હોયતો પાણી જરા થોડું બારવું. એવી રીતનો અમથો ખારો રસ કેટલીક વખત ગરેવીના કતલેશ તથા ચાપ બનાવવાના કામમાં આવે છે.

૧૫૨. ગોસતનો મસાલાનોરશ અથવા સેરવો—જેમ ઉપર ખારૂં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૫૦) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ બનાવવો. પણ એમાં વધારે એતલુંજ કે એને મસાલાનો રશ કરવાને વાશતે ઉપર પરમાણે કાંદાને ધીમાં લાલ વધાર કરીઆ પછી તેમાં આદુ લસણ નાખવા પછી જરા મરચાં કોઠમીરનો મશાલો તથા જરા દરેલાં મરી અને દરેલી હરદ જરા નાખો ચમચથી મેલવી દેવો. પછી ઉપર પમાણે ગોસત તથા નીમખ નાખી બધાને ચમચથી મેલવી ગોસતને તતરવા દેઈ તેમાં આશરે દોહોર શેર પાણી રેડવું અને જયારે ગોસત ચરીને નરમ થાય તથા તેમાં આસરે અરધો શેર રશ રેહે કે તપીલીને ઊતારવી એટલે ગોસતનો મશાલાનો રશ થયો. જો કોઈની મરજી જરા વધારે રશ અથવા શેરવો રાખવાની હોયતો ગોસત ચરવા પછી થોડું પાણી બારવું. એમા જે મરચાં કોઠમીરનો મશાલો નાખવા કહેલું છે તે કોઈની મરજી જરા વધારે તીખો એ રશ કરવાની હોયતોજ નાંખવું, નહીતો મરચાં કોઠમીરની કાંઈ જરૂર નથી.

૧૫૩. ખારી મરઘી—એનો સામન—સારી મરઘી ૧), ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક (એમાં ઘી જરા વધારે હોશે તો સારૂ) આદુ લસણનો છુંડેલો મસાલો આશરે પોણો તોલો, નાઢલો કાંદો ૧), નીમખ આશરે ૧) તોલો. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા મરઘીને કપાવી ખલખલતાં ગરમ પાણીમાં બોરી કાહાડી તેના પીછ હાતે કરી તુપી કાહાડીને સાફ કરવી. પછી તેના પંજા આંગલના તાંતીઆ કાપી કાહાડી તેનું પેહું છરીથી ચીરીને આંગલાએ કરી તે માંથી આતરડાં વગેરે બાહાર કાહાડી નાખવા

પછી એ મરઘીના છરીથી કટકા કરવા. એક મરઘીના ૮ કટકા થાય છે. પછી પાણીથી શારી પેઠે ધોઇ કાહાડવા. તયારબાદ એક તપીલીને રાખનેા કતેરો કરી ચુહુલાપર મુકી તેમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું. પછી કાંદાને જીણેા કાપી તેમાં નાખી લાલ કરવેા, કાંદેા લાલ થાય કે તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવી તેમાં મરઘીના કટકા તથા નીમખ નાખી ઊપર ઢાંકણું ઢાંપ્રી દેવું. બે તરણ મીનીટ રેહીને તેને ચમચથા તરીએ ઉપર કરી તે મરઘીનું પાણી બલી જઈને જરા તટરે કે તેમાં આશરે દોહોર શેર પાણી રેડવું. (જો મરઘી જલદી ચરી જાય તેવી હોય તેા આશરે શવા શેર પાણી રેડવું) જયારે મરઘી ચરીને નરમ થાય તે શાથ તેમાંનું પાણી બલી જઈને લખલખતી જરા ગરેવી રેહેને તપીલી ચુહુલા પરથી ઊતારવી એટલે ખારી મરઘી થઈ. એવી રીતની બનાવેલી ખારી મરઘીમાં તરેલી તરકારી તથા ચાસ પાએલી મીઠી તરકારી ભેલીઆથી જે જાતની તરકારી હોશે તે નામથી એ મરઘીની વાની કેહેવાશે.

૧૫૪. મરઘીનેા વઘારેલેા ખારેા રશ અથવા સેરવેા—જેમ ઊપર ખારી મરઘી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૫૩) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઇ તેવીજ રીતે મરઘીને સમારી બનાવેા. પણ ફરક એટલેાજ કે એમાં રશ અથવા સેરવેા વધારે કરવાને વાશતે ઉપર કરતાં આશરે દોહોર શેર અથવા તેથી થોડું વધારે પાણી તેમાં રેડવું અને જયારે મરઘી ચરીને નરમ થાય તે સાથ તેમાં આશરે અરધેા શેર રશ અથવા સેરવેા રેહેને તપીલી ઊતારવી એટલે ખારી મરઘીનેા વઘારેલેા રશ થયેા. એવી રીતનેા અમથેા ખારેા મરઘીનેા રશ કેટલીક વખત ગરેવીના કતલેશ તથા ચાપ બનાવવાના કામમાં આવે છે.

૧૫૫. મરઘીનેા મસાલાનેા રશ અથવા સેરવેા—જેમ ઊપર ખારી મરઘી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૫૩) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવી, પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે એને મસાલાનેા રશ કરવાને વાસતે ઉપર પરમાણે કાંદાનેા ધીમા વઘાર કરીઆ પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં જરા મરચાં કોઠમીરનેા મસાલેા, જરા દરેલા મરી તથા દરેલી હરદ જરા નાખી મેલવીને ઉપર પરમાણે મરઘીના કટકા તથા નીમખ નાખી બધાને ચમચથી મેલવી તેમાં આશરે દોહોર શેર અથવા થોડું વધારે પાણી રેડવું. મરઘી ચરીને નરમ થાય અને તેમાં આશરે અરધેા શેર રશ અથવા શેરવેા રેહેને તપીલી ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે મરઘીનેા મશાલાનેા રશ થયેા. એમાં જે મરચાં કોઠમીરનેા મશાલેા નાખવા કહેલું છે તે કોઇની મરજી એ રશને જરા વધારે તીખેા કરવાની હોય તેાજ નાખવા, નહી તેા કે મરચાં કોઠમીરનેા મશાલેા નાખવાની કાંઈ જરૂર નથી.

૧૫૬–૧૫૭. ખારી રાંધેલી મુડી તથા મુડીનેા વઘારેલેા રશ અથવા સેરવેા—એનેા સામન—બજારમાંથી ખાટકી પાસેથી બકરાની મુડી ભંજાવી છેાલાવીને તેનુ ગેાસત બે રતલ લેવું. ઘી આશરે નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક (એ ગેાસતમાં ઘી જરા વધારે હોશે તેા શવાદદાર થશે) આદુ લસણનેા છુંદેલેા મસાલેા આશરે ૧ તેાલેા, નાહ્લેા કાંદેા ૧), જરા ગરમ મસાલેા, નીમક આશરે ૧ તેાલેા. એને બનાવવાની રીત–ગેાસતના છરીથી કટકા કરી પાણીથી બે વખત ધેાઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનેા કતેરેા કરી તેમાં એ ગેાસત તથા નીમખ નાખી તેમાં આશરે દોહોર શેર પાણી રેડી ચુહુલાપર બાફવા મુકવું. જયારે ગેાશત ચરીને તેમાં થેાડેા રશ રહેકે તપીલીને ઊતારી પાડી થંડું પડવા દેવું. પછી એ ગેાસતમાંથી મેાહેાતા તથા જીણા બધા હાડકાં કાહાડી નાખી માતર ગેાસત લેવું તથા એ ગેાસતનેા જે રશ રહેયેા હોય તેને જુદેા રાખવેા. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં કાંદાને જીણેા કાપી લાલ કરવેા. કાંદેા લાલ થવા આવે કે તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવી પેલું હાડકાં કાહાડેલું ગેાસત તથા રશ નાખી ચુહુલામાં જરા બલતું કરવું. જયારે તેમાંનું પાણી બલીને જરાક રશ રેહેકે ઉપર ગરમ મસાલેા ભભરાવી તપીલીને ઊતારવી એટલે ખારી રાંધેલી મુડી થઈ. પણ જો એનેા રશ કરવેા હેાય તેા મુડીને ઉપર પરમાણે બાફવા મુકતી વખતે તેમાં ઊપર કરતાં થેાડું પાણી વધારે રેડવું અને જયારે મુડીનું ગેાશત ચરીને તેમાં આશરે પેાણેા શેર રશ રેહેકે

તપીલી ઉતારી પારી તેમાંથી હાડકાં કાહાડી નાખી ઉપર પરમાણે એ બાકી કાહાડેલા ગોશત તથા રશને કાંદામાં વધારીને ઉતારશો તો મુંડીનો વધારેલો રશ અથવા શેરવો થયો.

૧૫૮-૧૫૯. મસાલાની મુડી તથા મસાલાની મુડીનો રશ અથવા સેરવો— જેમ ઉપર ખારી રાંધેલી મુડી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૫૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે મુડીના ગોસતને બાફી કાહાડી હાડકાં કાહાડી નાખીને બનાવવું. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે એને મસાલાની રાંધવાને વાશતે ઉપર પરમાણે ઘીમાં કાંદાનો લાલ વધાર કરી તેમાં આદુ લસણ મેલવયા પછી તેમાં જરા મરચાં કોઠમીરનો મશાલો, જરા દરેલા મરી અને જરા ધાણા જીરાનો મસાલો તથા જરા દરેલી હરદ નાખી બધાને કાંદા સાથે મેલવીદેવો. પછી પેલુ બાફીને હાડકાં કાહાડેલું મુંડીનું ગોસત રશ શુધા તેમાં નાખી ચમચથી મેલવી દેઈ જેટલો રશ રાખવાની મરજી હોયતેટલું પાણી બાલીને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઊતારવી એતલે મસાલાની મુડી થઇ અને જો રશ વધારે રાખશો તો મશાલાની મુડીનો રશ થશે.

૧૬૦-૧૬૧. ખારી રાંધેલી તથા મશાલાની જીભ તથા મુડી—જેમ ઊપર ખારી રાંધેલી મુંડી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૫૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવું. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે એમાં જીભ સાથે રાંધવાની છે તેથી બકરાની ૨-૩ જીભ લેઈ સાફ કરી પાણીથી ધોઈને મુડીના ગોસતની સાથે એ જીભને પણ બાફવા મુકવી. જયારે ગોસત તથા જીભ બફાઈને તઈઆર થાય કે ગોસતમાંથી બધા હાડકાં ઊપર પરમાણે કાહાડી નાખવા તથા હાતે કરી જીભની ઉપરનું બધું ચામડું કાહાડી નાખવું. પછી ઉપર પરમાણે કાંદાને ઘીમાં વધારી તેમાં મુડીનું ગોસત તથા જીભ નાખવી. જયારે તેમાનો રશ બલીને જરા રશ રેહેને તપીલી ઉતારવી એટલે ખારી રાંધેલી જીભ તથા મુડી થઈ. જો એને મશાલાની કરવી હોયતો કાંદો લાલ થયા પછી તેમાં આદુ લસણ નાખવા પછી તેમાં જરા દરેલા મરી, જરા ધાણા જીરાનો મસાલો, જીણું કાપેલું મરચું કોઠમીર અને હરદ નાખી મેલવીને પછી ઉપર પરમાણે બાફી કાહાડેલી જીભ તથા મુડીનું ગોશત નાખી જરા રશ રેહેને તપીલી ઊતારવી એટલે મશાલાની જીભ તથા મુંડી થઈ.

૧૬૨. મસાલાની રાંધેલી તલ્લી તથા જીભ—એનો સામન—બકરાની તલ્લી ૪–૫, બકરાની જીભ ૨–૩, ઘી નવટાંક, કાંદો ૧), આદુ લસણનો છુંદેલો મસાલો ૧) તોલો, કોઠમીર મરચાંનો છુંડેલો જરા મસાલો, નીમખ આશરે પોણો તોલો, જરા મરી, હરદ અને ધાણા જીરૂં. એને બનાવવાની રીત—તલ્લી તથા જીભને સાફ કરી પાણીથી સારી પેઠ ધોઈ કાહાડવી. પછી એક તપીલીમાં આશરે સવા શેર પાણી રેડી તેમાં જીભ તથા તલ્લી અને નીમખ નાખી ચુહુલા પર બાફવા મુકવી. બફાઈને નરમ થાય કે ઉતારવી. થંડી પડેને તેમાંથી જીભ તથા તલ્લી કાહાડવી. પછી જીભની ઉપરથી ચામડું કાહાડી નાખવું. તથા ગમેતો તલ્લીની ઉપર છરીથી બે તરણ આરા કાપ પારો. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં કાંદાનો વધાર કરવો. કાંદો લાલ થાય કે તેમાં આદુ લસણ અને મરચાં કોઠમીરનો મસાલો નાખી મેલવીને તેમાં મરી, ધાણા જીરાનો મશાલો તથા હરદ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં પેલી બાફી કાહાડેલી જીભ તથા તલ્લી નાખી ચમચથી મેલવી દેઈ આશરે નવટાંક પાણી તેમાં રેડવું. જયારે પાણી બલીને જરા લખલખતી થાય કે તપીલી ઉતારવી.

૧૬૩. ખારી રાંધેલી તલ્લી તથા જીભ—જેમ ઉપર મશાલાની જીભ તથા તલ્લી રાંધવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૬૨) તેજ પરમાણે બધો શામન લેઈ તેવીજ રીતે એ તલ્લી તથા જીભને બાફી કાહાડી બનાવવી. પણ ફરક એટલોજ કે કાંદો લાલ થવા પછી એમાં મરી, હરદ, ધાણા જીરૂ તથા મરચાં કોઠમીરનો મશાલો નહીં નાખવો.

૧૬૪. ગોસતનો બાફેલો રશ અથવા સેરવો (આજારી માણસને વાશતે)—એનો સામન—એ રશ બનાવવાને માટે ગરદનનું અથવા બાહવરાનું અથવા કટપનું ગોસત ૧) રતલ, જરા આદુના ચોબેલા કટકા, નીમક આશરે પોણો તોલો, સફેદ મરીના આખા દાણા ૪–૫,

આખી ચીરેલી એલચી ૨-૩, તજનો જરા કટકો, ફુંદણાના ૪-૫ પાટરાં. એને બનાવવાની રીત— ગોસતને કાપી નાઢલા કટકા કરવા તથા તેના હાડકાં હોય તેને પણ છરાથી કરી જરા ખોખરા કરવા. પછી તેને પાણીથી બે તરણ વખત ધોઇ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલાપર મુકી તેમાં ગોસત, એલચી, મરી, તજ અને ફુદણો નાખી તેમાં આશરે બશેર પાણી રેડવું. (જોકે એ બાફેલો સેરવો બનાવતી વખતે એમાં કેટલાંક લોકો જરા ઘી નાખે છે, પણ એમાં ઘી નાખવું અથવા નહી નાખવુ એ આજારી માણસની હાલત ઉપર આધાર રાખે છે, કારણ કે કેટલીક વખત આજારી માણસોને વાસતે જરા પણ ઘીનો છાંટો નાખવો નહી એટલુંજ નહી, પણ જો ગોસતની ઉપર ચરબી દેખાય તો તે પણ કાહાડી નાખવી પડેછે; વાસતે જો ઘી નાખવું પડે તો આશરે એક પઈસા ભાર ઘી નાખવું.) પેહેલા ચુહુલામાં સારૂં જેવું બલતું કરી ગોસતને સારી પેઠે એક આબજોશ યાને કકરો આપવો. જયારે સારી પેઠે કકરા પડે કે બલતું કાહાડી નાખી ધીમી આંચ પર આશરે દોહોર બે કલાક સુધી ગોશતને ખડખડવા દેવું. જયારે ગોસત ચરીને છુંછા જેવું નરમ થાય અને તેમાનું પાણી બલીને આશરે અરધો શેર અથવા જરા વધારે રશ રેહેકે ચુહુલા પરથી તપીલી ઉતારીને કરછીથી ગોસતને તેમાં છુંડી નાખવું. પછી એક બીજી શોજી તપીલી ઉપર ધોયલું સફેદ કપડું બાંધી તેમાં એ સેરવો ગાલી કાહાડી ગોસતના છુંછાને નાખી દેવો. જો રશની ઉપર ચીકાશ તરી આવેલો દેખાય તો ચમચાએ કરી ઉપર ઉપરથી તે કાહાડી નાખવો. પછી એ રશને જરા પાછો ગરમ કરી સેંહતો સેંહતો પીવો. એમાં તજ નાખવાનું કારણ એકે બાફેલો સેરવો ભીજરો જણાયાથી કેટલીક વખત આજારી માણસ પીતા શુંગાય છે જેથી તજથી કરી એ સેરવો જરા રતાશપર થાય છે.

૧૬૫. પીલાનો બાફેલો રશ અથવા સેરવો (આજારી માણસને વાસતે)—જેમ ઉપર ગોસતનો બાફેલો રશ અથવા સેરવો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૬૪) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ સેરવો બનાવી કાહાડવો, પણ એમાં ફરક એટલો જ કે ગોશતને બદલે મરઘીનું એક પીલું (હાફલ) લેઈ કપાવી, સમારીને તેમાંથી આતરડાં વગેરે કાહાડી નાખી પીલાને ધોઇને જરા છુંડીને ખોખરૂં કરવું. પછી ઉપર પરમાણે બધો સામન નાખી આશરે દોહોર શેર પાણી તથા અરધો તોલો નીમખ નાખી ચુહુલાપર બાફવા મુકવું. જયારે પીંલુ ચરીને હાડકે હાડકાં છુટા પડે અને તેમાં આશરે અરધો શેર રશ રેહેને કરછીથી કરી પીલાને તેમાં છુંડી નાખી ઉપર પરમાણે કપડામાંથી બીજા વાસણમાં તે રશને ગાલી કાહાડી પીધામા લેવો.

૧૬૬. પીલાનો કવતી દાર સેરવો અથવા રશ—એક પીલાને કપાવી સમારીને તેના કટકા કરી પાણીથી ધોઇ કાહાડવા. પછી તેને સોજી ખાંનીમાં નાખીને હાડકાં સુધા છુંડીને ખોખરૂ કરવું, તથા પાશેર છોલેલી બદામની બીજને બારીક છુંડવી. પછી એક તપીલીમાં આશરે દોહોર નવટાંક ઘી નાખી તેમાં આદુના ચોબેલા જરા કટકા, જરા નીમક અને આશરે દોહોર શેર પાણી રેડી સારી પેઠે ઉકાલવું. જયારે રશ ઘી પર આવે અને એક કાંસીઓ તેમાં રશ રહે કે તપીલીને ઉતારવી. એટલે પીલાનો કવતી દાર રશ અથવા શેરવો થયો.

૧૬૭-૬૮. ગોસતનો પાટીઓ તથા પરેટામાં ગોસતનો પાટીઓ—એનો સામન—ગોસત ૧) રતલ, ઘી નવટાંક ઉપર, એક નાઢલો કાંદો, આદુ લસણનો છુડેલો મસાલો એક તોલો, દરેલી હરદ આશરે પાઆ તોલો, ધાણા જીરાનો મશાલો આશરે પોણો તોલો, દરેલા મરી અરધો તોલો, જીણી કાપેલી થોડી કોઠમીર મરચું, અરધું નરીએલ, આમલી જરા નવટાંક ઉપર, નીમક આશરે એક તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપીને કટકા કરી પાણીમાં છબછબદાવી બે વખત ધોઇ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી, કાંદાને જીણો કાપી તેમાં લાલ વઘાર કરવો. પછી તેમાં આદુ લસણ અને મરચું કોઠમીર નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી તેમાં ધાણા જીરૂ, મરી તથા હરદ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર ઢાંકણું તરત ઢાંકી દેવું, આશરે બે તરણ મીનીટ રેહીને ગોસતને ચમચ-

થી તરીએ ઉપર કરવું. જ્યારે તે ગોસતનું પાણી બલી જઈને તતરે કે તેમાં આશરે શવા શેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતું કરવું. તારબાદ નરીએલને ખમની તેનું અરધો કાંસીઓ દુધ કાહાડી છુંછાને નાખી દેવો, તથા આમલીને નવ ટાંક પાણીમાં નાખી હાતે કરી ચોલી તેનું ડોહોરૂં કાહાડી આમલીના છુંછાને કાહાડી નાખવો પછી એ આમલીના ડોહોરાને પેલા નરીએરના દુધમાં રેડી મેલવી નાખવું. તયારબાદ જ્યારે ગોસત ચરી રેહેવા પર આવે કે તેમાં પેલું આમલી મેલવેલું નરીએરનું દુધ રેડી દેવું. જ્યારે તરણ ચાર કકરા પડે તથા તેમાંનું પાણી બલીને જરા લખલખતો થોડો રશ રેહેને તપીલીને ઉતારવી એટલે ગોસતનો પાટીઓ થયો. જો ગોસત અરધુ ફાટવા પર આવે ને આશરે શવા શેર પટેટાને છોલી કટકા કરી તેમાં નાખીને ઉપલી રીતે બનાવી ઊતારશો તો પટેટામાં ગોસતનો પાટીઓ થશે, પણ જ્યારે પટેટા એમાં નાખવાના હોય તો એ પટેટાના ભાગનું જરા નીમક આશરે પાઆ તોલો વધારે લેવું.

૧૬૯–૭૦. મરઘીનો પાટીઓ તથા મરઘીમાં પટેટાનો પાટીઓ—જેમ ઉપર ગોસતનો પાટીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૬૮) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ પાટીઓ બનાવવો, પણ એમાં ફરક માતર એટલોજ કે ગોસતને બદલે સમારેલી મરઘીના કટકા લેવા.

૧૭૧–૭૨. ગોસતનો અથવા મરઘીનો ખાટો મીઠો પાટીઓ—જેમ ઉપર ગોસતનો પાટીઓ બનાવવાની રીત છે(જુઓ ના૦ ૧૬૭) તેજ પરમાણે ગમે તો ગોસત અથવા મરઘી લેઇને તેવીજ રીતે બધો શામન લેઈ તે રીતે એ બનાવો, પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ઉપર પરમાણે નરીએલના દુધમાં આમલીનું ડોહોરૂં મેલવો તયારે તે નરીએલના દુધમાં આશરે નવટાંક ગોલને ડોહોવી નાખવો. પછી ઊપર પરમાણે ગોસત અથવા મરઘી ચરી રેહેવા આવે કે તેમાં એ ગોલ મેલવેલું નરીએલ આમલીનું પાણી રેડી દેવું, અને જ્યારે તે પાણી બલીને તેમાં થોડો રશ રેહેને ઉતારવું એટલે ખાટો મીઠો પાટીઓ થયો.

૧૭૩. સેકતાની સીંગમાં ગોસતનો પાટીઓ—જેમ ઊપર ગોસતનો પાટીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૬૭) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવો, પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ૫–૬ શેકતાની સીંગ લેઇ શમારીને તેના ચાર ચાર આંગલ લાંબા કટકા કરવા અને એવા પાંચ છ નાઢલા કટકાઓની દોરાએ કરી જુરીઓ બાંધવી, એ પરમાણે તે સીંગની જેટલી જુરીઓ થાય તેટલી કરવી. પછી ઉપર પરમાણે ગોસત અરધુ ફાટવા પર યાને ચરવાપર આવે કે તેમાં એ સીંગની બધી જુરીઓ ઉપરથી મુકવી. જ્યારે ગોસત તથા સીંગ ચરી રેહેવા પર આવે એટલે તેમાં ઉપર પરમાણે નરીએલનું દુધ તથા આમલીનું ડોહોરૂ રેડવું અને જ્યારે તે પાણી બલી રેહે અને ગોસત ચરીને જરા લખલખતું રશાપર થાય કે ઊતારવું એટલે સેકતાની સીંગમાં ગોસતનો પાટીઓ થયો.

૧૭૪. સેકતાની સીંગમાં મરઘીનો પાટીઓ—જેમ ઊપર સેકતાની સીંગમાં ગોસતનો પાટીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૭૩) તેજ પરમાણે એ બનાવો, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે મરઘીના સમારેલા કટકા લેવા.

૧૭૫. કેલના ધાભમાં ગોસતનો પાટીઓ—જેમ ઊપર ગોસતનો પાટીઓ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૭૩) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવો, પણ એમા વધારે એટલુંજ કે કેલની છેક અંદરનો કુમરો ધાભ લેઈ સમારીને મુરાના જેવી ગોલ કાટરીઓ કરવી. જ્યારે ગોસત અરધુ ચરવા આવે કે તેમાં કેલના ધાભની કાટરીઓ ઉપરથી નાખવી. જ્યારે તેમાં થોડું પાણી રેહે કે ઉપર પરમાણે નરીએરનું દુધ તથા આમલીનું પાણી કરી તેમાં રેડવું. જ્યારે ગોશત ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જઇ જરા લખલખતો રશ રેહેને ઉતારવુ. એટલે કેલના ધાભમાં ગોસતનો પાટીઓ થયો.

૧૭૬. ગોસતનો સાહાસ—એનો સામન—ગોસત એક રતલ, ઘી નવટાંક, આદુ પોણો તોલો, લસણની કરી ૨, કાંદો ૧, કોઠમીરની જુરી ૧), નીમક આશરે એક તોલો, મરઘીના તાજા ઇંડાં એક અથવા બે, થોડો શોલો સરકો, કોઠમીરની જુરી ૧), લીલા મરચાં ૨), ચોખા

નો જરા આટો. એને બનાવવાની રીત--પેહેલાં ગોસ
તને કાપી પાણીમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક
તપીલી રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા પર મુકી તેમાં
ગોસત અને આશરે શવા શેર પાણી રેડી તથા ની
મખ અને છુંદેલું આદુ લસણ નાખી ચાકવા
મુકવું. જયારે ગોસત ચરીને નરમ થાય તથા
તેમાં થોડો રશ રેહેકે ઉતારી પારવું. પછી એ
ક બીજી તપીલીમાં અને જો બીજી તપીલી નહી
હોય તો એ બાકી કાહાડેલા ગોશતને એક વા
શણમાં જુદુ કાહાડી તે તપીલીને અંદરથી ધોઈ
નાખી તેમાં ધી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી. પ
છી તેમાં કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરી તેમાં જી
ણા કાપેલા મરચાં કોઠમીર નાખી ચમચથી મેલવી
દેઈ પેલું બાકી કાહાડેલું ગોશત રશ શુધા તેમાં
નાખી ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરવું. પછી
એક પેઆલામાં ઈંડાં ભાંજી તેમાં શરકો રેડી
તથા આટો નાખી ડોહોવીને તે તપીલીમાં ઉપ
રથી ફરતો રેડી દેવો, જેવો તેમાં કકરો પડવા
આવે કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે
ગોસતનો સાહાસ થયો.

**૧૭૭-૭૮. ગોસતનો ખીમો તથા બદા
મ દરાખમાં ખીમો**—એનો સામન-ગોસત
૧) રતલ, આદુ લસણનો છુંદેલો મસાલો આશરે
પોણો તોલો, દરેલી હરદ આશરે પાઆ તોલો,
દરેલા મરી અરધો તોલો, ધાણા જીરાનો મસા
લો પોણો તોલો, થોડી જીણી કાપેલી કોઠમીર
મરચાં, જીણા કાપેલા ફુડણાના બે તરણ ડાંખ
રાના પાટરા, ધી નવટાંકથી દોહોર નવટાંક સુ
ધી, નાઢલો કાંદો ૧), જરા નીમક. એને બના
વવાની રીત- ગોશતને છુંડીને તેનો ખીમો કર
વો તથા હાડકાને કાહાડી નાખવા. પછી એ
ક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલાપર મુકી
તેમાં ધી નાખી ગરમ કરવું. ધી કકરે કે કાંદા
ને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ વધાર કરવો.
કાંદો લાલ થાય કે પેલો મશાલાનો આથેલો
ખીમો તેમાં નાખી ચમચથી શારી પેઠે મેલવી
તેમાં આશરે પોણો શેર પાણી રેડી ચમચથી
મેલવીને ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી તરીએ બલતાની
ધીમી આંચ કરી ખીમાને ચેરવવો. જયારે ખી
મો ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલ
ખતો જેવો થાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે
ગોસતનો ખીમો થયો. જો ઉતારતી વખતે ધીમાં
તરેલી થોડી બદામ દરાખ તેમાં નાખી મેલવીને
ઉતારશો તો બદામ દરાખમાં ખીમો થશે,

**૧૭૯-૮૦ મરઘીનો ખીમો તથા બદા
મ દરાખમાં મરઘીનો ખીમો**—જેમ ઉપર
ગોસતનો ખીમો બનાવવાની રીત છે (જુઓ
ના૦ ૧૭૭) તેજ પરમાણે બધો શામન લેઈ
તેવીજ રીતે એ ખીમો બનાવો, પણ એમાં ફર
ક એટલોજ કે ગોશતને બદલે મરઘી લેવી. પણ
એ મરઘીનો ખીમો બનાવવાને માટે ફકત મર
ઘીનું શીનું તથા બે તાંગ કામમાં આવે છે; તે
થી શીનું તથા તાંગના કટકા લેઇ તેમાંથી હાડ
કાં કાહાડી નાખી તેના માશને છુંડીને ખીમો
કરી ઉપર પરમાણે મશાલામાં આથીને ઉપલી
રીતે કાંદો વધારીને એ ખીમો બનાવો એટલે
મરઘીનો ખીમો થયો. જો એ ખીમાને ચુહુલાપ
રથી ઉતારતી વખતે એમાં થોડી તરેલી બદામ
દરાખ ભેલીને ઉતારશો તો બદામ દરાખમાં મ
રઘીનો ખીમો થશે.

૧૮૧. ખીમાનો સાહાસ—જેમ ઉપર ગો
સતનો ખીમો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦
૧૭૭) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ
રીતે એ ખીમો બનાવો, પણ એમાં વધારે એ
ટલુંજ કે ખીમાની તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતા
રતી વખતે એક પેઆલામાં થોડો સરકો રેડી
તેમાં મરઘીનું તાજું ઈંડુ ભાંજી ડોહોવીને ઉપર
થી ખીમામાં રેડી દેવો. બે તરણ મીનીટ પછી
તપીલીને ઉતારવી એટલે ખીમાનો સાહસ થયો.

૧૮૨. સલીમાં ખીમો—જેમ ઉપર ગોસ
તનો ખીમો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦
૧૭૭) તેજ પરમાણે બધો શામન લેઈ તેવીજ
રીતે બનાવો, પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ખી
માને ઉતારતી વખતે ધીમાં તરેલી પટેટાની થો
ડી સલીઓ તેમાં ભેલી દેવી એટલે પટેટાની તરે
લી સલીમાં ખીમો થયો. જો એ પટેટાની તરેલી
સલીની શાથે થોડી તરેલી બદામ દરાખ ભેલીને
ખીમામા નાંખશો તો બદામ દરાખ અને પટે
ટાની સલીમાં ખીમો થશે.

૧૮૩. સકર કણમાં ખીમો—ઊપર પરમા
ણે (જુઓ ના૦ ૧૭૭) ખીમો રંધાઈને તઈયા
ર થયા પછી ધીમાં તલી કાહાડેલા સકરકણના
નાઢલા કટકા તે ખીમામાં નાખી ચમચથી મેલ.

વી દેઈ તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે સકરકણુમાં ખીમો થયો.

૧૮૪. તરેલા પટેટામાં ખીમો—ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૧૭૭) ખીમો રંધાઇને તઈયાર થયા પછી ઘીમાં તલી કાહાડેલા પટેટાના નાઢલા કટકા તે ખીમામાં નાખી ચમચથી મેલવીને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી.

૧૮૫. ભીંડામાં ખીમો—ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૧૭૭) ખીમો રંધાઇને તઈયાર થવા પછી ઘીમાં તલી કાહાડેલા ભીંડાના નાઢલા કટકા તે ખીમામાં નાખી ચમચથી તરીએ ઉપર કરી તપીલીને ચુહુલા પરથી ઊતારવી એટલે તલેલા ભીંડામાં ખીમો થયો.

૧૮૬. મીઠા દોધીમાં ખીમો—ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૧૭૭) ખીમો રાંધીને તઈયાર કરવો. પછી ખાતી વખતે તે ખીમાને જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેનીં ઉપર ચાશ પાયલા મીઠા દોધીના ઘણાજ નાઢલા થોડા કટકા મુકી તેબલપર રકાબી મોકલવી.

૧૮૭. મીઠા ગાજરમાં ખીમો—ઊપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૧૭૭) ખીમો રાંધીને તઈયાર કરવો. પછી ખાતી વખતે તે ખીમાને જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેની ઉપર ચાસ પાયલા મીઠા ગાજરના ઘણાજ નાઢલા કટકા થોડા મુકી તેબલપર રકાબી મોકલવી.

૧૮૮. પટેટામાં ખીમો—જેમ ઊપર ગોસતનો ખીમો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૭૭) તેજ પરમાણે બધો મસાલો લેઇ એ ખીમો બનાવવો, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમામાં ઉપર પરમાણે પાણી રેડવા પછી જયારે તેમાં કકરો પરેકે આશરે અરઘો શેર પટેટાને છોલી તેના ઘણા નાઢલા કટકા કરી, પાણીમાં બીંજવી કાહાડીને એ પટેટાના કટકા તે ખીમામાં નાખવા અને જયારે ખીમો તથા પટેટા ચરી રેહે તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું રેહેને ઉપર જરા ગરમ મશાલો ભભરાવી તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારવી.

૧૮૯. ગીરીન પીઝ (વટેણાની સીંગ) માં ખીમો—જેમ ઊપર પટેટામાં ખીમો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૮૮) તેજ પરમાણે એ ખીમો બનાવો, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે પટેટાને બદલે અરઘો શેર તાજી વટેણાની સીંગના છોલેલા દાણા લેઈ ઉપલી રીતે બનાવો એતલે ગીરીન પીઝમાં ખીમો થયો

૧૯૦. તરેલા સુરણમાં ખીમો—ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૧૭૭) ગોસતનો ખીમો રંધાઇને તઇયાર થવા પછી ઘીમાં તલી કાહાડેલા સુરણના ઘણાજ નાઢલા કતકા તે ખીમામાં નાખી ચમચથી મેલવીને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી.

૧૯૧. મરઘીના ઇંડાં કલેજીની અસેટીપ ટી—કેટલીક વખત મરઘી જે ચરબદાર અને ઇડાં વાલી હોય છે તો તેને કાપીને કતકા કરતી વખતે તેમાંથી ઇડાંની આખી દાલ ઘણી નીકલે છે:—તેવી બધી દાલને એક વાસણમાં જુદી કાહાડવી તથા તે મરઘીની કલેજીને જીણી કાપી ઇડાંની સાથે પાણીથી ધોઇ કાહાડવી. પછી તેમાં છુડેલા આદુ લશણના મસાલાનો જરા રશ તથા જરા નીમક નાખો મેલવી દેવો. પછી એક નાઢલી કહરાઈમાં ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી તેમાં એ ઇડાંની બધી દાલ તથા કલેજીને તલી કાહાડી રકાબીમાં મુકવી.

૧૯૨ ભુંજેલા બુકા અથવા ગુરડાના ટીકા—ગમે એટલા કાલા બુકા લેઇ તેને છરીથી ઉભા કાપવા, પણ એવી રીતે કાપવા કે તેના બે કટકા છુટા નહી પડે. પછી તેને પાણીથી ધોઈ કાહાડી જરા નીમક અને આદુ લસણનો મસાલો નાખી મેલવીને લોહોઢાની નાઢલી સીકમાં પોઇને આતશના ઇંગાર પર ભુંજી કાહાડવી. જો એને મસાલાના કરવા હોય તો એ ધોયલા બુકામાં જરા મરી, હરઢ, ધાણા જીરૂ અને મરચાંનો મશાલો નાખી આઠી રાખીને પછી સીકમાં ભુંજી કાહાડવા.

૧૯૩. પાટીસ ભરેલું રોસત બતક—એનો સામન—શારૂ ફરબેદાર બતક ૧, ઘી પાશેર ઉપર, કાંદા ૨—૩, મરચાં ૧—૨, કોઠમીરની જુરી ૧), સાલેરી પાસલીના ૩—૪ પાતરા. મામલેસરી પટેટા ૩). આગળથી રાંધેલો સુકો જેવો થોડો ગોસતનો ખીમો, થોડી ઘીમાં તરેલી બદામ ૬ રાખ, નીમખ આશરે એક તોલો, આદુ લશણનો જરા મસાલો. એને બનાવવાની રીત—બતકને કપાવી, ગરમ પાણીમાં બોરી કાહાડી તેના પીછને તુપી કાહાડીને સાફ કરવું. પછી તેના પંજ આગળના તાંટીઆ અને ગરદન કાપી કાહા

ડી તેમાંથી તેનો તોતો કાહાડી નાખવો, પછી તેના પેટા આગલથી જરા કાપી તેમાંથી આતરડાં વગેરે આંગલાએ કરી બાહાર કાહાડી નાખવું. પછી બતકને પાણીથી સારી પેઠે ધોઈ કાહાડવું. પછી સાલેરી પાશલી, અને મરચાં કોઠમીરને ઝીણું જેવું કાપવું તથા કાંદાને કાપી નાઢલા કટકા કરવા, તથા પટેટાને છોલી આઠ કાપ પારી ઝીણા કાપવા. પછી એ મરચાં કોઠમીર તથા કાંદા અને પટેટાને એક વાસણમાં નાખી તેમાં બદામ દરાખ તથા ખીમો નાખી મેલવી દેવો. પછી એ બધાને પેલા બટકના પેટામાં સારી પેઠે ભરવું, ગમેતો એમાં મરઘીનું આખું તાજું ઇંડું એક મુકવું. પછી તેની બેઉ પાંખ એક બીજામાં વાલી તેની બેઉ તાંગને બતકના કાપેલા પેટામાં ખોશવી અથવા દોરાથી બાંધવી કે પાછી નીકલી જાય નહીં. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી તેમાં ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી કકરાવવું. પછી તેમાં બતકને મુકવુ એક પર તલાઇને લાલ થાય કે ચમચથી બીજું પર ફેરવવું. એ પરમાણે બતકને બધી બાજુથી ફેરવીને લાલ તલી કાહાડવું. પછી એક બીજી તપીલીમાં જરા ઘી કકરાવી તેમાં આદુ લસણ નાખી વધાર કરી આશરે બશેર પાણી તેમાં રેડવું અને બતકને તલતાં જો ઘી રહીઊં હોયતો તે પણ તેમાં નાખવું. જયારે પાણીમાં ખુબ આબજોશ આવે કે પેલું લાલ કીધેલું બતક તેમાં આશતેથી મુકી તેમાં નીમક નાખી ચરવા દેવુ ગમેતો પાંચ છ શારા મોહોતા પટેટાને આખા છોલી બતકની શાથે નાખવા. જયારે બતક ચરીને નરમ થાય તે શાથ તેમાંનું પાણી બધું બલી જઈને જરાક લખલખતી ગરેવી રેહેને ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારવી. ખાતી વખતે ઉપરથી દોરો કાહાડી નાખી રકાબીમાં મુકવું એટલે પાટીસ ભરેલું રેશત બતક થયું.

૧૯૪. રેશત કીધેલું અમથું બતક— જેમ ઉપર પાટીસ ભરેલું રેશત બતક બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૯૩) તેજ પરમાણે બતકને કાપી, સમારીને આખું રાખવું તથા તેવીજ રીતે બતકને ઘીમાં બધી તરફથી લાલ તલી કાહાડી ઉપર પરમાણે ખુબ આબજોશ આવેલા પાણીમાં મુકી નીમક નાખી ચેરવી કાહાડવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એ બતકના પેટામાં કાંઈબી ચીજ ભરવી નહી, એટલે પાટીસ વગરનુ અમથું રેશત કીધેલું બતક થયું.

૧૯૫. પાટીસ ભરેલી રેશત મરઘી— જેમ ઉપર પાટીસ ભરેલું રેસત બતક બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૯૩) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે બતકને બદલે સારી જેવી એક મરઘી લેઇ ઉપલી રીતે બનાવવી.

૧૯૬. રેસત મરઘી— એક મરઘીને કપાવી ગરમ પાણીમાં બોરી શમારીને તેની ગરદન આગલથી નડદી સાથે દોક કાપી કાહાડવી તથા તેના પંજા આગલના ટાંટીયા કાપી કાહાડી તે મરઘીનું પેટું છરીથી જરા કાપી તેમાંથી આતરડાં વગેરે બધુ બાહાર કાહાડી નાખવું, પણ આતરડાં કાહાડતી વખતે તે મરઘીનો પીતો અંદર ફુટી નહી જાય તેની સંભાળ રાખવી કેમકે જો પીતો ફુટી જશે તો મરઘી બધી કવરી થઈ જશે. પછી મરઘીને પાણીથી સારી પેઠે ધોઈ કાહાડવી. પછી તેની બેઉ પાંખને એક બીજામાં વાલી તેની બેઉ તાંગને પેટામાં ખોશી દોરાથી બાંધી લેવી. પછી એક તપીલીમાં આશરે પાશેર ઘી નાખી કકરાવવું. પછી તેમાં પેલી મરઘી મુકી લાલ તલવી. એક પાંસુ તલાઈને લાલ થાય કે ફેરવીને બીજું પાંસુ લાલ કરવું. એ પરમાણે ચારે તરફથી મરઘીને બધી લાલ કરવી. પછી એક બીજી તપીલીમાં જરા ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી કકરાવવું અને તેમાં જરા આદુ લસણનો મશાલો નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં આશરે બશેર પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકવું. જયારે પાણીમાં ખુબ આબજોશ યાને કકરા પડે કે તેમાં પેલી લાલ કીધેલી મરઘી આશતેથી મુકી આશરે એક તોલો નીમક નાખવું, ગમેતો ૪-૫ મોહોતા પટેટાને આખા છોલી તેમાં નાખવા. જયારે તેમાંનું પાણી બલી જાય તથા મરઘી ચરી હોય અને જરા ગરેવી રહે ને ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી તપીલીને ઉતારવી. ખાતી વખતે ઉપરથી દોરો કાહાડી નાખી એક કાચની દીશમાં આખી મરઘી મુકી આશપાશ પટેટા મુકી છરી કાંતાં શાથે તેબલપર મોકલવી. (જુઓ પાટીશ ભરેલી રેશત મરઘી ના૦ ૧૯૫)

૧૯૭. રેસત કીડનો કટકો— બકરાના ઘણાજ નાઢલા હલવાનનો બાવરાનો અથવા રા

નનો એક કટકો લેઈ પાણીથી ધોઈ કાહાડવો. પછી તેને સાંધામાંથી મરડીને દોરીથી બાંધવો. પછી એક પોહોળી તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલાપર મુકી તેમાં આશરે પાશેર ઘી નાખી કકરાવવું. પછી તેમાં ક્રીડનો કટકો આશતેથી મુકવો. જયારે તે પર તલાઈને લાલ થાય કે ચમચથી બીજુ પર આશતેથી ફેરવી નાખવું, પણ પર ફેરવતી વખતે સંભાલ રાખવી કે ઘીના છાંટાં દીલપર ઉડે નહી. બેઉ પર તલાઈને લાલ થાય કે તેમાં આદુ લશણનો મશાલો જરા નાખવો તથા આશરે દોહોર શેર અથવા બશેર પાણી (તે કટકાના સુમાર પરમાણે) રેડી તેમાં આશરે પોણો તોલો નીમક અને ૪–૫ મોહોતા પટેટાને આખા છોલી તેમાં નાખવા. જયારે ક્રીડનો કટકો ચરીને નરમ થાય તે સાથ તેમાંનું પાણી બલી ને જરા લખલખતી ગરેવી રેહેકે તપીલીને ઉતારવી. એની ઉપર જરા ગરમ મશાલો ભભરાવીઆથી શારો શવાદ આપશે. ખાતી વખતે એક કાચની દીશમાં એ રોશત કીધેલો કટકો ઉપરથી દોરી છોરીને મુકવો તથા તેની આશપાશ પટેટા મુકી છરી કાંટા સાથે તેબલપર મોકલવો.

૧૯૮. મશાલાનો રોશત કીડનો કટકો-એનો સામન—બકરાના હલવાનના બાવરાના અથવા રાનના બે કટકા, મામલેશરી શારા પટેટા ૨) શેર, છુંડેલું આદુ લસણ અરધો તોલો, તથા ઘી પાશેર અથવા તેથી વધારે, ધાણા પાશેર, ખસખસ ૧ નાહાનો ચમચો, દરેલી હરદ પાઆ તોલો, લવંગ, એલચી અને તજ મલી પાઆ તોલો, બદામની છોલેલી બીજ ૪, લીલાં મરચાં ૩–૪ , કોઠમીરની સમારેલી જુરી ૧ , નામખ આશરે પોણો તોલો, ઘીમાં તરેલો લખલખતો કાંદો એક ચમચો, ધાણાને ભુંજી ઉફણીને તેના તાંદરા પીશવામાં લેવા. એને બનાવવાની રીત—ક્રીડના કટકાને ધોઈ સાંધામાંથી મરડીને દોરીથી બાંધવા, તથા પપેટાને આખા છોલવા. પછે બધા ઉપલા મશાલાને પાટા ઉપર પીસી એક ગોળો કરવો. પછે ખુમચામાં પેલા ક્રીડના કટકા તથા છોલેલા પટેટા મુકી તે પર પીસેલો મશાલો બધો સારી પેઠે લગાડવો. પછે એક પોહોરી તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. પછે તેમાં બશેર પાણી રેડવું. પાણીમાં ખુબ આબજોશ ઈઆને બે ચાર કકરા પરેને તેમાં પેલા મસાલો લગાડેલા ક્રીડના કટકા તથા આખા પટેટા મુકી ધીમું બલતાંની આંચ કરવી, તથા તપીલીને બેશતું આવે એવું ચપટ ધાંકણું ધાંકવું. ઘરી ઘરી તપીલીને ઉઘારવી નહી. પણ ગોસત તથા પટેટા ચરીને નરમ થઆ હોએ તથા તેમાં અરધું પેઆલું ગરેવી (રસ) રહેને થંડાં ઈંગાર પર રેહેવા દેવો. પછે ખાતી વખતે એક કાચની રકાબીમાં એ ક્રીડના કટકા તથા પટેટાને મુકવા તથા શાથે છરી કાંટા મુકીને તેબલ પર મોકલવા.

૧૯૯ બકરાનું રોશત કીધેલું હલવાન-બકરાનું ઘણું નાહાનું હલવાન જેને ક્રીડ કહેછે તે લઈ કપાવી તેની ઉપરની ચામડાંની ખોલ કાહાડી નખાવી મુંડી સુધાં આખું રાખવું (કટકા કરવા નહીં) તથા તેમાંથી કલેજી હોજરી વગેરે બધો શામન કાહાડી નાખી તેના બરીઆં કાપી કાહાડવા. પછી એ આખા હલવાનને શારી પેઠે અંદરથી તેમજ બાહારથી ધોઇ નાખવું. પછી તેને છરીથી કરી જરા જરા ચોબા અથવા કાપ મુકવા જે તેમાં નીમખ આદુ વગેરે લાગે. પછી તેમાં છુંદેલું આદુ તથા નીમખ બધે લગાલગાડીને એક ખુમચામાં મુકવું. પછી દોહોર શેર અથવા બશેર કાંદા તથા પટેટાને શમારી તેને જીણા કાપી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવો. પછી તજ, એલચી લવંગ વગેરે આખો ગરમ મશાલો આશરે તોલો ઉપર લઈ તેને છુંડીને પેલાં કાંદાના વરખમાં નાખી મેલવી દેવો. પછી અરધો શેર શોજુ દહી લેઈ ૫) વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાટી તે દહીમાં નાખીને મેલવી નાખવુ. પછી પેલા તરેલા પટેતા અને કાંદાનો તરેલો વરખ [થોરો કાંદો જુદો રહેવા દેવો] તે હલવાનના પેતામાં ભરવો, તારબાદ પેલો જુદો રાખેલો થોરો કાંદો તેની ઉપર બધે લગાડી ઉપર પેલું કેશરનું દહી બધે ચોપરી દેવું. પછી તેને શુતલીથી મુંદી તાંટીઆ વગેરે બરાબર બાંધવા. બાંધીને તે શુતલીના બે છેરા લાંબાં રાખવા પણ તેના છેરા એવી રીતે બાંધવા કે એક છેરો હલવાનની ઉપર આવે અને એક છેરો નીચે રાખવો. પછી તેને કકરતાં આશરે ૧ શેર ઉપર ઘીમાં એક પોહોરી તપીલીમાં તલવાને મુકવું. એક બાજુ તલાઇને લાલ થાય કે પેલા શુતરીના

છરાથીજ પર ફેરવવું. (ચમચે ફેરવવું નહી) પછી એના ઢાંકણાને ઘઉના આટાથી બીરી લેવું. કે તેમાની વરાલ બાહાર જાય નહી. અને તલીએ તવા ઢાંકણાંપર થોરા ઈંગાર રાખી તેને ધીમાં ને ધીમાંજ ચેરવવું. બલી નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. પછી કાહાડી રકાબીમાં એ હલવાન આખું મુકી પારો છરી કાંટા મુકી તેબલપર મોકલવુ. પણ એવી રીતનું હલવાન બનાવવાને શાહવારથી આદું તથા નીમખમાં આથી રાખવું. જો હલવાન જરા મોહોતુ હોયતો ઘીમાં લાલ કરીઆ પછી તેમાં થોરૂ પાણી રેડીને ચેરવવું.

૨૦૦, દુધમાં ગોસત—ગાસત ૧) રતલ લઈ કાપી કટકા કરી પાણીથી જરા ધોઈ નાખવું. પછી તેમાં છુંડેલા આદુ લસણનો મશાલો પોણો તોલો નાખીને ગોસતને મેલવવું.• પછી એક તપીલીમાં નવટાંક ઉપર ઘી નાખી તેમાં કાંદાનો વધાર કરી ગોશત નાખી ચમચ કરી તેમાં આંશરે પોણો શેર પાણી (ગોશત ફાટે તેટલું) રેડી તથા આશરે એક તોલો નીમખ નાખી ગોશતને ચેરવવું. જયારે ગોશત ચરીને ફાટવાપર આવે અને તેમાં જાહાજુ પાણી નહીં જણાય કે તેમાં ગરમ કીધેલું દુધ આશરે અરધો શેર રેડવું તથા તેમાં બદામની બીજની થોરી શલેશ નાખવી. પછી એ ગોશતની તપીલીને ઇંગાર પર રાખવી એટલે દુધમાં તે ગોશત ચરશે. જીયારે દુધ થોરૂં બલીને ઘાહારો જેવો જરાક રશ રહે તથા ગોશત પણ ચરી ગયુ હોય તો તેમાં એલચીદાણા તથા જાયફળ ભભરાવી રકાબીમાં કાહાડી તેબલપર મોકલવું. જો દુધ બલી રેહેવાપર આવે અને ગોશત ચરી ગયું નહીં હોય તો તે તપીલીના ઢાંકણા પર તે ગોશત ચરે તાંહા સુધી પાણી આપતાં રેહેવું.

૨૦૧ દુધમાં મરઘી—જેમ ઉપર દુધનાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૦૦) તેજ પરમાણે એ વાની પણ બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોશતને બદલે મરઘીનાં કટકા લેવા.

૨૦૨, ખરીઆ હોજરીનું તપીલું બનાવવાની રીત—એના સામન–બકરાના ખરીઆ ૧૨, શારા ચરબીના ભરેલા ચુશતા ૩, માદન ૧, નાઢલી હોજરી ૧, મોસંબી ચણા અથવા મોહોતા વાલ અથવા મેશુર અથવા ચોલા પોણો શેર, કાંદા ૨, ઘી આશરે પાશેર અથવા દોઢોર પાશેર, કોઠમીરની જુરી ૨, લીલા મરચાં ૩ અથવા ૪ (જો કોઈની મરજી વધારે તીખા કરવાની હોય તો વધારે મરચાં લેવા) આદુ આશરે નવટાંક, શુકા લશણની કરી ૫–૬ ફુડણાની જુરી ૧, જરા દરેલો ગરમ મશાલો, નીમખ આશરે હરી તોલા. એને બનાવવાની રીત –પેહેલા એક મોહોતી તપીલીમાં પાણી રેડી ચુહુલા પર મુકવી. જયારે પાણી વધારે ગરમ થાય કે એકેક ખરીઆને ચુહુલાની રાખમાં શારી પેઠે બોરીને તે પાણીની તપીલીમાં નાખવા. એ પરમાણે બધા ખરીઆ નાખી ચમચે કરી આઠ દશ મીનીટ સુધી ખુબ ફેરવ ફેરવ કરીઆ કરવા. પછી એક ખરીઆને બાહાર કાહાડી તેની ઉપરના બાલને જરા તુપી જોવું, જો તે પરથી બાલ નીકલે તો ચીપીઆથી બધા ખરીઆને બાહાર કાહાડી નાખવા. પછી ખરીઆને તરત ચાલતી છરીએ કરી શમારી બાલને ઓખવી કાહાડી શાફ કરવા. એ પરમાણે જેટલા ખરીઆ હોય તેને શાફ કરી બાલ કાહાડી નાખવા તથા તેની ખરીની ઉપરની ખોલ કાહાડી નાખવી. પછી ખરીઆની ખરીને છરીથી ચીરી અંદરથી બીયા જેવી ચીકણી પદારથને કાહાડી નાખવી. પછી થંડા પાણીથી ખરીઆને શારી પેઠે ધોઈ નાખવા; તથા હોજરીને કાપી તેમાંથી છાંણ કાહાડી નાખી ગરમ પાણીમાં હોજરીને બોરી કાહાડી છરીથી ઓખવીને શાફ કરી તેના આશારે તરણ તરણ આંગલ પોહોરા નાઢલા કટકા કાપવા; તથા માદનને છરીથી ચીરી શાફ કરી પાણીથી ધોઈને કટકા કરવા; પછી ચુશતાને ચીરી સાફ કરી તેના બબે કઠકા કરવા અથવા ગમે તો આખા રાખવા. પછી લાકડાના એક ઢીમરા પર એકેક ખરીઓ મુકી છરાએ કરી બેઉ બાજુ ઉપર ઘાહ મારી જરા ખોખરા કરવા. પણ ઘાહ એવી રીતે મારવા કે હાડકાં ચામડીને વલગેલા રેહ તથા ખરીઓ છેક ભાંગીને ચુરેચુરો નહી થાય. પછી એ ખરીઆ, હોજરી, માદન તથા ચુશતાને તરણ વખત પાણીથી સારી પેઠે ધોઈ નાખવા. આદુ લસણને શમારી છુંડીને મશાલો કરવો તથા કોઠમીર મરચાંને છુંડીને મશાલો કરો અને જોઇએ તો જીણું જેવું કાપો. ફુડણાને પણ જીણો કાપવો. તયારબાદ એક તપીલાને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખવું (જોઇ

એતો એ ઘીની શાથે જરા મીઠું તેલ પણ લેવું કેમકે તેલથી કરી ખરીઆ જરા શવાદદાર થાય છે.)જયારે ઘી ગરમ થાયકે કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. પછી તેમાં આદુ લશણ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં કોઠમીર મરચા તથા ફુદણો નાખી મેલવીને તેમાં ધોયલા ખરીઆ હોજરી તથા ચુશતા વગેરે નાખીને ચમચથી તરીએ ઉપર કરી તેનું પાણી જરા બલવા દેઈ તેમાં આશરે ૪ શેર અથવા ૫ શેર પાણી રેડવું તથા નીમખ નાખી ચુહુલામાં બલતુ કરવું. (જો એમાં થોડી ચરબીને કાપી ધોઈને શાથે નાખશો તો વધારે ચીકાશદાર ખરીઆ બનશે.) જયારે ખરીઆ હોજરી અરધા ચરી રેહેવા યાને ફાટવાપર આવે કે ઊપરથી મોશંબી ચણા અથવા વાલ અથવા ચોલા ગમે તે એક બાજ તેમાં નાખવી. જયારે ખરીઆ તથા વાલ ચરીને નરમ થાય તથા તેમાનું બધુ પાણી બલીને આશરે અરધો શેર રશ રેહકે ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી ચુહુલા પરથી તપીલું ઉતારવું એટલે ખરીઆ હોજરીનું તપીલું થયું. જો કોઈની મરજી એમાં વાલ, ચણા અથવા ચોલા નાખવાની નહી હોય તો એમાં નહી નાખવા અને તે શાથ એ ચણા, વાલના ભાગનું નીમખ ઊપર કરતાં એમાં જરા ઓછું યાને બે તોલા શુધી નાખવું. એટલે અમથા ખરીઆ હોજરીનું તપીલું થયું. બીજુ–જો કોઈની મરજી એમાં બકરાની મુંદી તથા જીભ નાખવાની હોય તો બકરાની મુંદીનું ગોશત લેઈ તેના કટકા કરી પાણીથી ધોઈને તથા બકરાની જીભ ૩–૪ લેઈ ધોઈ શાફ કરી બેઉને એક જુદી તપીલીમાં પાણી રેડી તેમાં નરમ બાફી કાહાડવી. નીમખ તેના શુમાર પરમાણે નાખવું. જયારે ગોશત ચરીને નરમ થાય કે તપીલીને ઉતારી તે ગોશતમાંથી મોહોતા તેમજ જીણા બધા હાડકાં બાહાર કાહાડી નાખવા અને ગોશતને જુદા વાશણમાં મુકવું તથા જીભની ઉપરની ચામડાની ખોલ હાતે કરી કાહાડી નાખવી. હવે જયારે ઉપર પરમાણે ખરીઆ હોજરી ચરી રેહેવા પર આવે અને તેમાં થોડો રશ રેહેકે ઉપરથી પેલું હાડકાં કાહાડેલું મુંદીનું ગોશત તથા જીભ તેમાં નાખવી. જયારે તેમાંનું પાણી બલી જઈ આશરે એક કાંસીઓ રશ રેહેને પછી ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી તપીલાને ઉતારવું. એટલે ખરીઆ હોજરી તથા મુંડી જીભનું શવાદદાર તપીલું થયુ.

૨૦૩. મસાલાના ખરીઆ હોજરીનું તપીલું બનાવવાની રીત–જેમ ઊપર ખરીઆ હોજરીનું તપીલું બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૦૨) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે ખરીઆ હોજરીને રામારીને બનાવવા. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે એ ખરીઆ મશાલાના બનાવવાના છે તેથી ઉપર પરમાણે ઘીમાં કાંદો લાલ કીધા પછી તેમાં આદુ લશણ તથા કોઠમીર મરચાંના મશાલો નાખવા પછી તેમાં દરલા મરી આશરે ૧ તોલો નાખી ચમચ કરી તેમાં ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો આશરે ૧ તોલો નાખી ફરીથી ચમચથી મેલવીને પછી તેમાં આશરે પાઆ તોલો દરલી હરદ નાખી ચમચથી કાદાના સાથે બધાને મેલવવું. પછી તરત તેમાં ધોયલા ખરીઆ, હોજરી, ચુશતા વગેરે નાખી તેમાં ૪ શેર અથવા ૫ શેર પાણી રેડી તથા ઉપર પરમાણે નીમખ નાખી ઉપલી રીતે બનાવીને જયારે ખરીઆ તથા વાલ અથવા મોશંબી ચણા વગેર ચરીને નરમ થાય તથા તેમાં ઉપર પરમાણે આશરે અરધો શેર રશ રેહે કે ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવીને તપીલાને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવું એટલે મશાલાના ખરીઆ હોજરીનું તપીલું થયું. જો કોઈની મરજી એમાં મુંદીનું ગોશત તથા જીભ નાખવાના હોય તો ઉપર પરમાણે મુંદીના ગોશત તથા જીભને બાફી કાહાડી તેમાંથી બધા હાડકાં કાહાડી નાખી ખરીઆ ચરી રેહેવાપર આવે કે ઉપલી રીતે નાખીને ઊતારવું.

૨૦૪–૨૦૫. ખારા ખરીઆ તથા ખારા ખરીઆનો રશ—એક તપીલામાં પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી પાણીને વધારે ગરમ કરવું. પછી ખરીઆને રાખમાં બોરી તે પાણીના તપીલામા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી તેપરથી બાલ નીકલે એવા થાએ કે ખરીઆને ચીપીઆએ કરી બાહાર કાહાડી છરીથી કરી બાલને ઓખવીને શાફ કરી પાણીથી ધોઈ કાહાડવા. પછી તેને છરાથી એકેક ખરીઆને જરા ભાંગીને ખોખરા કરી પાણીથી બે તરણ વખત ધોવા. પછી એક તપીલાને ચુહુલા ઊપર મુકી તેમાં પા

શેર ઉપર ઘી નાખી ગરમ કરવું. પછી એક બે કાંદાને જીણા કાપી તેમાં નાખીને લાલ વઘારવો. જયારે કાંદો લાલ થાય કે તેમાં આદુ લશણનો છુંડેલો મશાલો નાખી મેલવીને તેમાં જીણી કાપેલી કોઠમીર તથા ફુદણો નાખી મેલવવો, તથા એમાં બે મરચાંને જીણા કાપી શાથે નાખવા. પછી તેમાં ધોયલા ખરીઆ નાખી ચમચથી તરીએ ઉપર કરી તેમાં આશરે ૪ શેર પાણી તથા આશરે બે તોલા નીમખ નાખી ચુહુલામાં બલતું કરવું. જયારે ખરીઆ ચરીને તેમાં આશરે એક શેર અથવા એથી થોડો વધારે રશ રેહે કે તપીલાને ઉતારવું એટલે અમથા ખરીઆનો રશ થયો. જો એમાં થોડો રશ આશરે એક નાહનું પેયાલું રેહેને તપીલાને ઉતારશો તો અમથા ખારા ખરીઆ થશે. ઊતારતી વખતે ઉપર ગરમ મશાલો જરા ભભરાવવો. ખરીઆ આશરે ૧૨ નંગ લેવા.

૨૭૬. તલેલી કલેજી—બકરાની આખી કલેજી લેઇ પાણીથી ધોઇને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલા પર બાફવા મુકવી. બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમખ નાખવું. બફાઈને તઇયાર થાય કે તપીલીને ઉતારી કલેજીને થંડી પારવી. પછી તેને કાપીને નાહના કટકા કરવા. પછી તેમાં જરા હરદ, મરચાં કોઠમીર તથા આદુ લસણનો છુંડેલો જરા મસાલો, અને જરા દરેલા મરી નાખી મેલવીને થોડીવાર આથી રાખવી. પછી ચુહુલા ઊપર લોઢી મુકી તેમાં ઘી અથવા તેલ નામી કકરાવવું. પછી તેમાં કલેજીના કટકા નાખી લાલ તલી કાહાડવી.

૨૭૭. તલેલી તલ્લી—બકરાની જોઈએ એટલી તલ્લી લેઈ પાણીથી ધોઇને જોઇયેતો આખી રાખો અને ગમેતો તે તલ્લીની ઊપર છરીથી આરા બે તરણ કાપ પારવા. પછી એક તપીલીમાં થોડું પાણી રેડી તેમાં એ તલ્લી નાખી ચુહુલાપર નરમ બાફી કાહાડવી. પછી એ બાફી કાહાડેલી તલ્લીને કોઠમીર મરચાનો તથા આદુ લસણનો છુંડેલો જરા મશાલો, જરા નીમક, જરા મરી તથા હરદ અને ધાણા જીરાનો જરા મશાલો બેઉ પર ઉપર લગાડી ચુહુલા ઉપર લોહોઢી મુકી તેમાં ઘી અથવા તેલ રેડી કકરાવવું. પછી તેમાં તલ્લી મુકી એક પર તલાઈને લાલ થાયકે બીજું પર ફેરવી લાલ કરીને રકાબીમાં કાહાડવી.

૨૭૮. "બાઈલડ મતન"—જોઇએ એટલાં વજનની ગોશતની એક રાન લેવી. પછી તેને ધોઈ પોહોરી તપીલીમાં મુકી તેમાં પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકો. પેહેલે બલતાંની મોહોટી આંચ રાખવી. જીઆરે પાણીમાં ખુબ આબજોશ આવે કે તેમાં થોડું નીમખ નાખી બલતાંની આંચ કાહાડી નાખવી. કારણ કે જો બલતાંની મોહોટી આંચ રાખશો તો ગોશત શખત થઇ જશે, તેથી ધીમી આંચ રાખવી, તથા તેમાં ૩–૪ ગાજર અને ૨–૩ સલગમને સમારી શાથે આખા નાખવા. જીઆરે ગોશત ચરીને તેમાં થોડો શેરવો રહેકે તેમાંથી કાહાડીને મોહોટી દીશમાં મુકવો. પણ એ લેગને બાઈલડ કરવાની સઉથી સેહેલ રીત જાણવાની એછે કે જો ૬ રતલનો લેગનો કટકો હોશે તો દોહોર કલાકમાં ચરીને તઈઆર થશે. જો ૪ રતલનો હોશેતો ૧ કલાકમાં થશે. જો ૮ રતલનો લેગ હોશે તો બે કલાકમાં થશે. એ પરમાણે દર ૧ રતલે પાઆ કલાક ગણવો. પછી પેલા શલગમને તેમાંથી કાહાડી એક તપીલીમાં નાખી કરછીથી કરી છુંડીને માવા જેવો કરવો અને તેમાં ૧ મોહોટો ચમચો ભરી ઘઉનો આટો તથા નવટાંક માખણ નાખવું. તથા એક ગલાશ ભરી દુધની અંદર ૧ તાજાં ઈડાંની દાલ નાખી મેલવી દેવો, અને એ દાલ મેલવેલું દૂધ પેલા શલગમમાં રેડવું, તથા તેમાં જરા નીમખ અને દરેલાં મરી નાખવા તથા પેલાં બાઇલડ કીધેલાં ગોશતનો રશ તેમાં રેડી એ બધાને શારી પેઠે મેલવી ચુહુલા ઉપર ગરમ કરી પેલા ગોશતની રકાબીમાં એ મેલવણી રેડી દેવી. તથા પેલા બાફેલા ગાજરને છરીથી કટકા કરી તેની આસપાસ ગોઠવીને મુકવા. અને એક બીજી રકાબીમાં થોડો "કેપર શાશ" જુદો રેડી તેની સાથે તેબલ પર એ બાઈલડ મતનનો લેગ મોકલવો.

૨૭૯. બાઇલડ (ફાઉલ) મરઘી કરવાની રીત–શારા ભરેલા મરઘીના ફાઉલના બે પીલાં લઈ કપાવી ગરમ પાણીમાં બોલી પીછ કાહાડી નાખવાં અને તેને શાફ કરી તેની મુડી તથા તાંટીઆ વગેરે કાહાડી નાખી પેટું ચીરીને તેમાંથી આંતરડાં વગેરે કાહાડી પીલાને આખા રાખવા. પછી તેને શારી પેઠ પાણીથી ધોઈ કાહાડવા. પછી

એક તપીલીમાં એ પીલાં મુકી તેમાં આશરે ૩ શેર દુધ રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી બલતું કરવું. જીઆરે તેમાં કકરા આવે કે બલતાની આંચ કાહાડી નાખીને ધીમી કરવી. જીઆરે પીલાં ચરીને નરમ થાએ અને તેમાં થોરી ગરેવી રહેકે ઉતારવા. પછી એક રકાબીમાં કાહાડી "શેલરી શાશ" શાથે ખાધામાં લેવો. (જુઓ સેલરી સાસ નાo ૨૧૦)

૨૧૦. શેલરી શાશ બનાવવાની રીત—સેલરીની ૪ જુરી લઈ તેને પાણીથી ધોઈને તેને જીણી જીણી કાપવી. પછી એક તપીલીમાં અરધો ચમચો દરેલાં મરી, આશરે નીમખ પાઆ તોલો તથા માખાણુ પાશેર અને એક કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખવો. પછી ઢાંકણું ઢાંકી ચુહુલા ઉપર મુકી ધીમી બલતાની આંચ કરવી. જયારે એ બધુ શેલરીની સાથે મલી જાય કે તેમાં ચોખાનો આટો પાશેર તથા ગાયનું દુધ અરધો શેર રેડી ચમચથી હીલવ હીલવ કરી આશરે વીશ મીનીટ સુધી ખડખડવા દેવું. પછી ઉતારીને ચાંનીમાંથી બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવું. એવી રીતનો ગાલેલો સાસ બાઇલડ (ફાઉલ) મરઘીની ઊપર છાંટવામાં આવે છે.

૨૧૧. તાડીની નીમકી ગોસતની—એનો શામન—ગોશત ૧ રતલ, ખજુરીની તાજી તાડી મીઠી કવરી આશરે અરધી બાટલી, ઘી આશરે પાશેર, નીમખ આશરે એક તોલો, આદુ લસણુનો છુંદેલો જરા મશાલો, કાંદો એક. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં ગોશતના કટકા કાપી પછી પાણીથી ધોઈ નાખવું. તેઆરબાદ એક તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી ઉપલું ઘી તેમાં નાખી ગરમ કરવું, ઘી કકરે કે તેમાં એક કાંદો જીણો કાપી વધાર કરવો. પછી તેમાં આદુ લસણનો મસાલો નાખી ચમચે કરી મેલવી દેવું. પછી તેમાં ગોશત નાખી ઉપર રકાબી ધાંકી ગોશતનું પાણી જરા વાર બરવા દેઇ, ધાંકણું ઉગારી ચમચથી ઉઠલ પાઠલ કરી તેમાં આશરે એક શેર પાણી રેડી ઉપલું નીમખ નાખી ધાંકણું ધાંકીને ચુહુલામાં બલતું કરવું. જીઆરે પાણી બલી જઈને ગોશત ચરી રહેવા આવે કે ઉપલી અરધી બાટલી તાડી તેમાં રેડી ચમચે તલીએ ઉપર કરવું અને નીચે શારા ઇંગાર રાખવા પણ બલતું કરવું નહીં. જીઆરે તાડીના ૩) ભાગ બલી રહે અને એક ભાગની શારી ગરેવી થાએ કે જરા તજ, લવંગ અને એલચી શરખે ભાગે લેઈ છુંડીને એક ચમટી ગોશતની ઉપર ભભરાવી તરત ચુહુલા ઉપરથી તપીલી નીચે ઉતારવી. એને તાડીની નીમકી ગોશતની કરીને કહે છે. એ રોટલી શાથે ખાધામાં લેવી, પણ પરેથાની શાથે ખાધી હોએ તો વધારે શવાડ આપશે. ઇઆદ રાખવું કે એ બનાવતી વખતે તાડી શારી તાજી દુધ જેવી લેવી.

૨૧૨. મરઘીની તાડીની નીમકી—જેમ ઉપર તાડીની નીમકી ગોસતની બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાo ૨૧૧) તે પરમાણે બધો સામન લેઈ એ ઉપલી રીતે બનાવવી. પણ માતર એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે એક મરઘી લેવી.

૨૧૩. વધારેલા ખારા બુક્કા—એનો સામન—મોહોતા સફેદ બુકા ૪, ઘી આશરે દોહોર નવટાંકથી તે પાશેર સુધી, કાંદા ૨, છુંદેલા આદુ લસણનો મસાલો આશરે પોણો તોલો, નીમક આશરે અરધો તોલો એને બનાવવાની રીત—પેહેલા બુકાને કાપી તેના નાહના કટકા કરવા અને તેને પાણીથી ધોઈ કાહાડી તેની ઉપરની જાડી ચામડી કાહાડી નાખવી. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઊપર મુકી તેમાં ઘી નાખવુ. ઘી કકરેકે તેમાં કાંદાને જીણો કાપી વધાર કરવો. કાંદો લાલ થાય કે આદુ લસણના મસાલો નાખી ચમચથી મેલવીને પછી તેમાં બુકા નાખી ઢાંકણું ઢાંકવું. થોડો વાર રહીને બુકાને ચમચથી ઉથલ પાથલ કરી તેમાં આશરે અરધો શેર પાણી તથા ઉપલું નીમક નાખવું જયારે બુકા ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલીને જરા લખલખતી ગરેવી રહેકે ઉપર જરા ગરમ મશાલો ભભરાવી તપીલીને ઉતારવી એટલે અમથા ખારા બુકા થઆ.

૨૧૪. મસાલાના બુક્કા—જેમ ઊપર વધારેલા ખારા બુકા કરવાની રીત છે (જુઓ નાo ૨૧૩) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ માતર એમાં ફરક એટલોજ કે કાંદો લાલ થયા પછી તેમાં અરધો તોલો દરેલા મરી તથા બે આની ભાર દરેલી હરદ અને ગમે તો જીણું કાપેલું મરચું કોઠમીર નાખી મેલવીને પછી બુકા નાખી ઉપલી રીતે પાણી રેડી બનાવીને ઉતારશો તો મશાલાના બુકા થશે.

૨૧૫. બુક્કાનો સાહુસ—ઉપર જે ખાશા બુકા બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૨૧૩) તેજ પરમાણે બનાવીને ઉતારવા. પછી ખાધાનો વખત થયો હોય તેની પંદર વીશ મીનીટ અગાઉ એ બુકાની તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવી. પછી એક પેયાલામાં થોડો સરકો રેડી તેમાં એક તાજું ઈંડું ભાંગીને નાખવું તથા તેમાં જીણા કાપેલા મરચાં કોઠમીર નાખવા. પછી તેને સારી પેઠે ડોહોવીને બુકાની તપીલીમાં એ ઈંડું ડોહોવેલો સરકો ઉપરથી ફરતો તેમાં રેડી દેઈ ઢાંકણું ઢાંકવું. આશારે તરણ ચાર મીનીટ રહીને એ તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે બુકાનો સાહુસ થયો. યાદ રાખવું કે તપીલીમાં સરકો રેડવા પછી તેમાં કકરો પારત્રો નહી કેમકે તેથી સરકો ફાટી જઈ સાહુસ બેસવાડ થશે.

૨૧૬. ભાજીમાં બુક્કા—સફેદ બુકા ૩)શેર તેને કાપીને નાહલા કટકા કરવા. પછી તેને પાણીથી ધોઈને ઉપરની જાડી ચામડી કાહાડી નાખવી. પછી તેમાં છુંદેલા આદુ લસણનો મસાલો આશરે પોણો તોલો નાખી મેલવી દેવો. પછી થોડી પચરશી ભાજીને સમારી જીણી કાપીને ધોઈ નાખવી. જો પચરશી ભાજી નહી લેવો તો મોહોટા પાતરાની મેથીની ભાજી લેવી. પછી આશરે નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક ઘીને એક તપીલીમાં નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી. જયારે ઘી કકરેકે એક કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને વઘાર કરવો. જયારે કાંદો લાલ થાય કે આસરે પોણો તોલો ધાણા જીરાનો મસાલો તથા આશરે અરધો તોલો દરેલા મરી નાખી ચમચથી મેલવીને પછી દરેલી હરદ આશારે પાઆ તોલો નાખી મેલવીને બુકા નાખવા. પછી ચમચથી ઉથલ પાથલ કરી આશરે તેમાં અરધો શેર પાણી રેડી જરા નીમક નાખવું. જયારે બુકા તથા ભાજી ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી. એટલે ભાજીમાં બુકા થયા. જો એને તીખા કરવા હોય તો કાંદો લાલ કરતી વખતે તેમાં જરા મરચાં કોઠમીરનો છુંદેલો મસાલો નાખવો.

૨૧૭. માવેહેન બનાવવાની રીત—એનો સામન—મરઘી ૧, કાંદા ૪–૫, બદામની બીજ દોહોર નવટાંક, ખીસમીસ દરાખ આસરે અરધો શેર, એલચી દાણા અરધો તોલો, વેલાતી સાસ દોહોર ચમચો, અરધુ જાયફલ, સારી તાજી દુધની કઠણ મલાહી અરધો શેર, મરઘીના તાજા ઈંદાં ૩–૪, નીમક આશારે પોણો તોલો. એને બનાવવાની રીત—પેહેલે મરઘીને કપાવી, ગરમ પાણીમાં બોલી, કાહાડી સમારીને, તેના કટકા કરી પાણીથી સારી પેઠે ધોઈ કાહાડવા. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશારે નવટાંક ઘી નાખી તેમાં અરધો કાંદો કાપીને વઘાર કરવો. પછી તેમાં આદુ લસણનો મશાલો નાખી મેલવીને તેમાં મરઘી નાખી, તેનું પાણી જરા બલવા દેવું. પછી ચમચથી ઊથલ પાથલ કરી તેમાં આશારે દોહોર શેર પાણી રેડી નીમક નાખવું. જયારે મરઘી ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જઈ આશારે એક ફુલીઉ ગરેવી રહે કે ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે ખારી મરઘી થઈ. પછી એ મરઘીને થંડી પડવા દેવી. તથા ઊપલા કાંદાને જીણો જેવો કાપી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડી જુદો રાખવો. તથા બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી તેની ઉપરથી રાતા છલતા કાહાડી નાખી તે બદામની જીણી સલેસો કાપી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવી. પછી તે ઘીમાં દરાખને તલી કાહાડવી. જાયફળ તથા એલચી દાણાને છુંડીને બારીક કરવું. તયાર બાદ પેલી ખારી રાંધેલી મરઘીના દરએક કટકામાંથી તેનું માસ સોહોરી કાહાડી હાડકાં કાહાડી નાખવા. પછી તે માસને જીણું કરીને એક વાસણમાં મુકવું. પછી એક કલાઈની નાહલી ઠાલી અથવા ખુમચીમાં એ શોહોરી કાહાડેલા મરઘીના માસના જીણા રેશા નાખવા તથા તેની ગરેવી આશારે એક ફુલીઉ તેમાં રેડવી, તથા તલેલો કાંદાનો વરખ અને છુંડેલું જાયફલ, એલચી, બદામ દરાખ નાખી ચમચથી બધાને શારી પેઠે મેલવીને ચમચથી પોહોલું પાથરવું. પછી તેની ઉપર મલાહીનું સરખું પર કરવું. પછી મલાહીમાં ખાંચા કરી ઘીમાં આગલથી અચકચરી તલી કાહાડેલી ગોસતની કવાબની નાહલી ગોલીઓ તે ખાંચાઓમાં મુકવી. પછી તે ખુમચીની અથવા ઠાલીની ઉપર બીજી ચપટ રકાબી ઢાંકી ચુહુલામાંથી ઈંગારની ભેહેભટ બાહાર કાહાડી તેની ઊપર એ મરઘીની ઠાલીને ઢાંકેલીજ મુકવી, તથા તેના ઢાંકણા ઉપર થોડો ઈંગાર મુકવો. થોડો વાર રહીને ખાતી વખતે ઉપર વેલાતી સાસ તથા જરા ગોલાબ છાંટી વરત રકાબીને

પાછી ઢાંકીને ઉતારવી. પણ એમાં જો ઈંડાં ભાંજવા હોય તો ઉપર પરમાણે મલાહીમાં ખાંચા પારી તેમાં ગોસતના કવાબની નાઢલી ગોલીઓ મુકવાને બદલે આખી દાલના તાજા ઈંડાં ભાંગીને તેમાં ફરતાં નાખવા. પછી રકાબી ઢાંકી ઉપર પરમાણે ઈંગાર પર મુકવી. પણ ઢાંકણા અથવા રકાબી પર થોડો ઇંગાર વધારે મુકવો. પાંચ શાત મીનીટ રહીને ઉતારવી. પણ જો ઈંડાં ભાંજેતો એની ઉપર વેલાતી સાસ કદી છાંટવો નહી. પણ ફકત ગોલાબ છાંટવો. પછી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મોકલો. એટલે માલે હેનની મરઘી થઈ.

સુચણા—જો કોઇ દેશમાં વેલાતી સાસ નહીં મળે તો તેને બદલે એક અરધું ગલાસ સોજા સરકામાં જરા ખાંડ ડોહોવીને ઉપર છાંટશો તો વેલાતી સાસની ગરજ સારશે.

૨૧૮. મસાલાની ગોસતની બોટી—એનો સામન—ગોસત પોણો રતલ, આદુ લસણનો છુંદેલો મસાલો પોણો તોલો, ઘી દોહોર નવટાંક, નાઢલો કાંદો ૧, કોઠમીરની જુરી ૧, મરચાં ૧ અથવા ૨, દરેલા મરી અરધો તોલો, નીમક આશરે પાઆ તોલો, જરા દરેલી હરદ. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી તેની જીણી બોટીઓ કરવી, હાડકાં હોય તે કાહાડી નાખવા. પછી પાણીથી બે વખત ધોઈ કાહાડવી. કોઠમીર મરચાંને ગમે તો જીણા કાપો અને જોઈએતો છુંદીને મસાલો કરો. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખવું. ઘી કકરેકે તેમાં કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં મરચાં કોઠમીરનો મસાલો તથા મરી નાખી ચમચે કરી મેલવી દેવો. પછી તેમાં હરદ નાખી મેલવીને પેલી ગોસતની ધોયલી બોટીઓ તેમાં નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. બે તરણ મીનીટ રેહીને ચમચે કરી તે બોટીને મશાલાની શાથે તરીએ ઉપર કરવી. જયારે તેનું પાણી બલીને બોટી જરા ઉતરે કે તેમાં આશરે અરધો શેર પાણી રેડવું તથા ઉપલું નીમક નાખવું. જયારે બોટી ચરીને નરમ થાય તે શાથ તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતી ગરેવી (રશા) રેહે કે તપીલીને ઉતારવી એટલે મશાલાની વધારેલી બોટી થઈ.

૨૧૯. ખારી બોટી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર મશાલાની ગોસતની બોટી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૧૮) તેજ પરમાણે કાંદો ઘીમાં લાલ કરીને એ બોટી બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કાંદો લાલ કીધા પછી તેમાં આદુ લસણનો મસાલો મેલવયા પછી તેમાં ફકત દરેલા મરી, હરદ અને મરચાં કોઠમીર નહી નાખવા, પણ ગોસતની બોટી નાખી ઉપર પરમાણે પાણી રેડા તથા નીમક નાખી બોટી ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે વધારેલી ખારી બોટી થઈ. ઉતારતી વખતે જરા ચમચી ગરમ મશાલો તેમાં ભભરાવવાને ભુલવું નહી.

૨૨૦. બોટીનો સાહાસ—પેહેલા ઉપર પરમાણે ખારી બોટી (જુઓ ના૦ ૨૧૯) રાંધી કાહાડવી. પછી જમવાના વખતની ૧૫ ૨૦ મીનીટ અગાઉ એ ખારી રાંધેલી બોટીની તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવી. પછી એક પેયાલામાં થોડો શરકો રેડી તેમાં મરઘીનું એક તાજું ઇંડું ભાંજી તથા જીણું કાપેલું કોઠમીર મરચું જરા નાખી શારી પેઠે ઈંડાંને સરકામાં ડોહોવી નાખી પેલી બોટીની તપીલીમાં ઉપરથી ફરતો રેડી દેવો, તરણ ચાર મીનીટ રેહીને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે ગોસતની બોટીનો સાહાસ થયો. પણ જયારે એ બોટીનો સાહાસ કરવાનો હોય તો ઉપર પરમાણે તેમાં ગરમ મશાલો ભભરાવવો નહીં. જો શરકો રેડવા પછી ચુહુલાપર તપીલીને વધારે વાર રેહેવા દેશો તો શરકો ફાટી જઈ સાહાસ બે સવાડ થશે, તેથી તેમાં કકરો પારવો નહીં.

૨૨૧. ખીમો ભરેલાં આખાં કારેલાં—૪ અથવા ૫) કારેલાંને શમારી ઉપરથી તેની કગન ઓખવી કાહાડી શાફ કરવાં. પછી તેના ઉભાં બબે ફારચાં કરી તેમાંથી બીઆં તથા ગર કાહાડી નાખવો. પછી તેની ઉપર આશરે અરધો તોલો નીમખ નાખી મેલવીને ચાનીમાં મુકી તેમાં એક રકાબી મુકી જરા ભારી વજણ મુકી આશરે પાઆ કલાક દાબી રાખીને નીમકનું તે પાણી જહરવા દેવું. પછી ધોઈને તપીલીમાં ૧) શેર પાણી નામી કારેલાંને અચકચરાં બાફી કાહાડી ચાંનીમાં નીગરાતાં કરવાં. પછી અરધો રતલ ગોશતનો ખીમો કરી તેમાં જરા મરી, હરદ,

ધાણા જીરાંનો મશાલો, ઝીણું કાપેલું કોઠમીર મરચું નાખી શારી પેઠે આથી મુકવો. પછી તપીલીમાં નવટાંક ઘી નાખી તેમાં અરધા કાંદાનો વઘાર કરી તેમાં ખીમો નાખી ચમચે ફેરવીને આશર પાશેર પાણી રેડી ખીમાને ચેરવવો. ખીમો ચરીને શુકો જેવો થાએકે તેમાં ધીમાં તરેલા બદામના સલેસ નાખી મેલવવી. પછી પેલાં કારેલાંના ફારચાંમાંથી એક ફારચું લઈ થોડો ખીમો તેમાં ભરવો. ભરીને ઉપર બીજું ફારચું ઘાંકી સીવવાના દોરાએ કરી મજબુત બાંધવા પછી પેણામાં અથવા કહરાઇમાં પાશેર અથવા અરધો શેર ઘી નાખી ગરમ કરી તેમાં કારેલાં મુકીને ધીમી આંચે લાલ તલી કાહાડવા અને ગરમ ગરમ હોય તેટલાં ઊપર શાકરીઆ ખાંડ ભભરાવવી. એટલે ખીમો ભરેલા આખા કારેલા થયા.

૨૨૨-૨૩. ખારા ભેજા તથા મસાલાના ભેજા—બકરાના સારા તાજા ૨ો ભેજા લેઈ તેની ઉપરની લોહીની છાહારી કાહાડી નાખી સારી પેઠે પાણીથી ભેજાને ધોઇ કાહાડવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે પોણો શેર પાણી રેડી તેમાં ભેજા નાખી બે તરણ કકરા પડે તાંહાં સુધી ચુહુલા ઉપર બાફવા મુકવા. બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમક નાખવુ. પછી તપીલીને ચુહુલા પરથી ઊતારી પોતાની મેલે ભેજાને તેમાં થંડા પડવા દેવા. પછી ભેજાને તેમાંથી બાહાર કાહાડવા. પછીએક તપીલીને રાખનો કટેગ કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે નવટાંક ઊપર ઘી નાખી એક બે કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ વઘાર કરવો, વઘાર કરતી વખતે કાંદાને ચમચથી ફેરવ ફેરવો કરવો કે તલીએ બલી નહી જાય. પછી તેમાં જરા છુંદેલું આદુ લસણ નાખી કાંદાની સાથે મેલવી દેવો. પણ જો કોઈની મરજી એ ભેજાને આખા રાખવાની હોય તો આખા રાખો અને જોઈએતો છરીથી દરેક ભેજાના તરણ કટકા કાપી કાહાડી પેલા લાલ કીધેલા કાંદાની તપીલીમાં નાખી ચમચથી આસતેથી તલીએ ઉપર કરી તેમાં આસરે નવટાંક ઉપર પાણી રેડવું. જયારે તેમાનું પાણી બલીને જરા ઘીપર આવે કે તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારવી. ઉતારતી વખતે જોઇએતો ઉપર જરા ગરમ મશાલો ભભરાવવો. એટલે ખારા ભેજા થયા. એમાં થોડું પાણી રેડીને ભેજાને ચેરવવાનું કારણ એજ કે ભેજાને પેહેલા બાફી કાહાડીઆથી તે ઘણાખરા ચરી જાય છે. જો મશાલાના ભેજા કરવા હોય તો ઉપર પરમાણે કાંદા લાલ થવા પછી તેમાં આદુ લસણ નાખવા પછી આશરે અરધો તોલો દરેલા મરી તથા બે આનીભાર દરેલી હરદ નાખી મેલવીને પછી તેમાં બાફી કાહાડેલા ભેજા નાખી ઉપર પરમાણે પાણી રેડવું, ચરીને તઈયાર થાયને ઉતારશો તો મશાલાના ભેજા થશે.

૨૨૪. તરેલા આખા ભેજા—બકરાના એક અથવા બે (ખપ પરમાણે) સારા તાજા ભેજા લેઈ તેની ઉપરની લોહીની જાલી કાહાડી નાખી પાણીથી બે વખત ધોઈ નાખવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે પોણો શેર શોજુ પાણી રેડી તેમાં ભેજા મુકી ચુહુલા પર બાફી કાહાડવા, પણ ભેજાને બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમક નાખવું, પછી તપીલીને ઉતારી પાડી તે ભેજાને તેમાંજ પોતાની મેલે ખુબ થંડા પડવા દઇ પાણીમાંથી બાહાર કાહાડવા. પછી જોઇએ તો એ ભેજાને એમના એમ આખા શખો ને જો કોઇની મરજી આખા ભેજા તલવાની નહી હોય તો એક ભેજામાંથી તરણ કટકા કાપવા. પછી તેની ઉપર જરા દરેલા મરી ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો તથા હરદ લગાડવી, જોઇએતો એમાં મરચાં કોઠમીરનો છુંદેલા મશાલાનો જરા રશ નીચવીને લગાડવો. પછી લોહોઢીને ચુહુલા પર મુકી તેમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે તેમાં એ મશાલો લગાડેલા ભેજાને લાલ તલી કાહાડવા. એક પર તલાઈને લાલ થાય કે બીજું પર તવાથાએ ફેરવીને લાલ કરવું.

૨૨૫. ભાજીમાં ભેજા—એનો સામન—બકરાના સારા તાજા ભેજા ૨, મોહોતા પાતરાની મેથીની ભાજીની જુરી ૧૦-૧૨, છુંદેલા આદુ લસણનો મશાલો આશરે અરધો તોલો, દરેલી હરદ બે આની ભાર, દરેલા મરી આશરે અરધો તોલો, ઘી આશર દોહોર નવટાંક, ધાણા જીરાનો મશાલો આશરે અરધો તોલો, કાંદા વઘારને વાશતે ૧. પેહેલા ભેજાની ઉપરની લોહીની છાહારી કાહાડી નાખી પાણીથી સારી પેઠે ધોઈ કાહાડવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે પોણો શેર પાણી રેડી તેમાં ભેજાને મુકી બે તરણ કકરા પડે તાંહાં શુધી ચુહુલા ઉપર બાફવા મુકવા. બાફતી વખતે તેમાં નીમક નાખવું. પછી તેને ઉતારી થંડા પડેને તપીલીમાંથી કાહાડી એ

ક વાસણમાં મુકવા તથા ભાજીને સમારી ધોઈને છરીથી જીણી જેવી કાપવી. પછી એક તપીલીમા ઘી નાખી તેમાં કાંદાને જીણેા કાપી નાખીને ચુહુલા ઉપર મુકી લાલ વઘાર કરવેા. કાંદા લાલ થાય કે તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને પછી મરી તથા ધાણા જીરાનેા મશાલેા નાખી ચમચથી મેલવી દેવેા. પછી તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારી તેમાં હરદ નાખી ચમચથી કાંદાની સાથે મેલવી દેવેા. પછી પેલા બાફી કાહાડેલા ભેજાને જોઈએ તેા આખા રાખેા અને જોઈએતેા દરએક ભેજાના તરણ તરણ કટકા કરી તે વગારના મશાલામાં સંદેાવી (મેલવી) ને એ ભેજાના બધા કટકાઓને એક જુદા વાસણમાં મુકી રાખવા. પછી તે તપીલીમાં પેલી કાપેલી ભાજી નાખી આશરે દેાહેાર પાશેર પાણી રેડી તથા ભાજીના ભાગનું આશરે પાઆ તેાલેા નીમક નાખી ચુહુલા પર તે તપીલી મુકવી. જયારે ભાજી ચરી રહે અને તેમાં જરા પાણી રહેકે પેલા સંદેાવેલા ભેજાના કટકા તેમાં ઉપરથી મુકવા. જયારે તેમાંનુ બધુ પાણી બલી જાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે ભાજીમાં ભેજા થયા. જો કોઇની મરજી મેાહેાતા પાતરાની મેથીની ભાજીમાં બનાવવાની નહી હેાય તેા જીણા પાતરાની મેથીની ભાજી લેવી. પણ જીણા પાતરાની મેથીની ભાજી ખાધામાં જરા વધારે કવરી લાગશે.

૨૨૬. તલેલું અથવા ફરાઈ કીધેલું ગોસત—એનેા સામન—સાફ ફરબેદાર ગોસત એક રતલ, આદુ લસણનેા છુંડેલેા મશાલેા એક તેાલેા, નીમક આસરે પેાણેા તેાલેા, દરેલા મરી આસરે અરધેા તેાલેા, દરેલી હરદ આશરે પાઆ તેાલેા, જીણું કાપેલું કેાઠમીર મરચા. એને બનાવવાની રીત—ગોસતના જરા ભરેલા અને મેાહેાતા બેાટા કરવા. પછી તેમાં ઉપલેા બધેા મશાલેા નાખી હાથે કરીને તે ગોસતને તેમાં ચેાલી તરણ ચાર કલાક આથી રાખવું. પછી એક પેનામાં આશરે પાશેર ઉપર ઘી નાખી તેમાં એ આથી રાખેલા બેાટા નાખી લાલ તલવા. જઆરે બધી તરફતથી તલાઈને લાલ થાય કે તેમાં જરા પાણી રેડી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી ચુહુલા પર રાખીને ગોસતને ચરવા દેવું. એમાં પાણી રેડવાનુ કારણ એકે એથી ગોસત જરા ચરીને નરમ થાંય છે. જયારે ગોસત ચરીને નરમ થાય કે રકાબીમાં કાહાડવું. એટલે ગોશતના તલેલા બેાટા થઆ.

૨૨૭. ખારી રાંધેલી કલેજી—બકરાની એક કલેજી લેઇ ધેાઈને સાફ કરવી. પછી તેને એક તપીલીમાં નાખી ૧ શેર પાણી રેડી ચુહુલા પર બાફવા મુકવી, બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમખ નાખવુ. જયારે કલેજી બફાઈને ખુબ નરમ થાય કે પાણીમાંથી બાહાર કાહાડી છરીથી તેનાં નાના કટકા કાપવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમા એક કાંદાને જીણેા કાપી વઘાર કરવેા. જયારે કાંદા લાલ થાય કે તેમાં છુંડેલા આદુ લસણનેા જરા મસાલેા નાખી ચમચ કરી તેમાં પેલી કલેજીના કટકા નાખી ચમચે તરીએ ઊપર કરવી. પછી તેમાં પાશેર પાણી રેડી કલેજીને ચેરવવી. જયારે તેમાંનુ પાણી બલી જઈ કલેજી ચરીને નરમ થાય કે ઉતારવી.

૨૨૮. કલેજીનેા સાસ—પેહેલા ઉપર પરમાંણે કલેજીને ખારી રાંધી કાહાડવી (જુઓ ના૦ ૨૨૭) પછી ખાતી વખતે અથવા ખાધાની ૧૫–૨૦ મીનીટ અગાઉ તે ખારી રાંધેલી કલેજીની તપીલીને ચુહુલા પર મુકવી. પછી અરધું નાનું પેયાલું સરકેા લઈ તેમાં એક તાજું ઈંડું ભાંગીને નાખવું તથા જીણા કાપેલા મરચા કેાઠમીર અને ચેાખાનેા જરા આટેા નાખી ડેાહેાવીને એ કલેજીની તપીલીમાં રેડી ઢાંકણું ઢાંકવું. કકરેા પડવા આવે કે ચુહુલા પરથી તપીલીને ઉતારી પાડવી.

૨૨૯. મસાલાની કલેજી—જેમ ઊપર ખારી રાંધેલી કલેજી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૨૭) તેજ પરમાણે એ પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે કાંદા વધારી લાલ કરી તેમાં છુંડેલા આદું લસણનેા મસાલેા નાખવેા. પછી તેમાં દરેલા મરી, જરા દરેલી હરદ, જીણું કાપેલું મરચું કેાઠમીર તથા લાલ સુકા મરચાની દરેલી ભુકી નાખી મેલવીને પછી બાફી કાહાડેલી કલેજીના કટકા તેમાં નાખી ઉપર પરમાણે થેાડું પાણી તેમાં રેડી ચેરવીને ઉતારવી.

૨૩૦. મરઘીની મુલકદાની—એનેા સામન—નાદલી મરઘી જેને હાફલ પીલું કહે છે તે ૧, ગોસત બે રતલ, ધાણા ૧ દીપરી, ખશખશ

પાશેર, ભુંજેલા આગુ પાશેર, સુકી હરદનો મોહોતો એક ગાંઠીઓ, જીરૂં અરધો તોલો, તજ તથા લવંગ મલી આશરે અરધો તોલો, આખા કાળા મરી એક તોલો અથવા મરજી પરમાણે લેવા, લસણુની કરી ૨–૩, જરા આદાની કરચ, બદામની બીજ આશરે અરધો શેર, મોહોતું નાલીએર ૧). એને બનાવવાની રીત—મરઘીને કપાવી શમારીને તેના 'કટકા કરી પાણીથી બે વખત ધોઈ નાખવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે અરધી નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં એક નાઢલો કાંદો જીણો કાપી લાલ કરવો. પછી તેમાં મરઘીના કટકા નાખી આશરે દોહો ૨ શેર પાણી રેડી તથા જરા નીમક નાખવું. જયારે મરઘી ચરી રેહે અને તેમાં થોડો રશ રહેકે તપીલી ઉતારવી, તથા ગોશતને શારીકાબી હાડકાં શુધા છુંડીને ધોઈ કાહાડી એક તપીલીમાં નાખી તેમાં ૩ શેર પાણી રેડી તથા આશરે એક તોલો નીમક નાખી ચુહુલા ઉપર બાફવા મુકવું. જયારે શારી પેઠે ગોશત ઉકલીને તેમાંનુ પાણી બલી જઈ આશરે દોહોર શેર રેહે કે ચુહુલા પરથી ઉતારી થંડું પડવા દેવું. થંડું પડેને ગોશતને તપીલીમાજ શારી પેઠે ખુબ ચોલી નાખી તેમાંથી ગોશતનો છુંછો તથા હાડકા વગેરે બાહાર કાહાડી નાખવા. તયારબાદ ઉપલા બધા મશાલાને પાટા ઉપર ખુબ બારીક પીસીને પેલા ગોશતના રશમાં નાખી તે રશને મશાલાની શાથે હાથે કરી ખુબ ચોલી ચોલીને તેનો બધો કશ મેલવી દેવો, તથા નાલીએરને ખમણી તેનું આશરે પોણો શેર દુધ કાહાડવું. પછી એ નારીએલના દુધને પેલા મશાલાના રશમાં રેડી શારી પેઠે મેલવી નાખવું. પછી એક શફેદ કપડામાંથી એ રશને ગાલી કાહાડવો, તથા મશાલાના છુંછાને નાખી દેવો. પછી એ ગાલી કાહાડેલો રશ પેલી મરઘીની તપીલીમાં રેડી દેવો તથા બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી રાતા છલતા કાહાડી નાખવા. પછી એ બદામની છોલેલી બીજને ખુબ બારીક પીશવી અથવા છુડવી. પછી એ છુંડેલી બદામને પેલી મરઘીની તપીલીમાં નાખી મેલવી દેવી. તયાર બાદ એક તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે નવટાંક ઉપર ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી ખુબ કકરેકે તેમાં પેલી મરઘી રશ શુધા નાખવી. જયારે તેમાં કકરા પડે અને જેટલો રશ રાખવાની મરજી હોય તેટલો શાખીને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. ઉતારતી વખતે જરા ખટાશને વાશતે ૩–૪ ખાટાં લીંબુંનો રશ કાહાડી તપીલીમાં રેડો. પછી કાચની દીશ (રકાબી) અથવા " શુપ પલેટ "માં એ રશ કાહાડી બાફેલા ચાવલ શાથે ખાધામાં લેવો. સુચણા—જો ખાટા લીંબું નહીં મલે તો આશરે નવટાંક આમલી લેઈ તેનું થોડું પાણી કરી ગાલીને નાલીએરના દુધની શાથે રેડીને બનાવશો તો લીંબુંની ગરજ શારશે. જો કોઇને એ મુલકદાની જરા વધારે તીખી કરવી હોય તો ઉપલો મશાલો પીશતી વખતે શુકા લાલ મરચા શાથે પીશવામાં લેવા. મુલકદાની તથા કારી બનાવવામાં કાંઈ ફરક નથી, ફરક માતર એટલોજ કે મુલકદાનીમાં મશાલો તરતો દેખાવો નેહી જોઈએ અને તેટલા વાશતે મશાલાનો કશ કાહાડીને ગાલી કાહાડવો પડે છે અને કારીમાં તો મશાલો તરતો દેખાય છે જે ગાલી કાહાડવામાં આવતો નથી, તેથી મુલકદાની પણ કારી તરીકે ગણાય છે તે શાથ એમાં બદામ વધુ હોવાથી શવાદદાર બનેછે.

૨૩૧. ગોસતના ભજીઆ—નરી ગોસત લેઇ તેને છુંડીને આશરે અરધો રતલ ખીમો લેવો. ખીમો જેમ બને તેમ બારીક છુંડવો. પછી તેમાં જરા નીમખ, દરેલા મરી, દરેલી હરદ, જીણું કાપેલું કોઠમીર મરચું અને છુંડેલું જરા આદુ નાખી હાથે કરી મેલવીને થોડા કલાક આથી રાખવો. પછી મરઘીના તાજાં ઈંડા ૬) લેઈ તેને ભાંજી ડોહોવીને તે ખીમામાં નાખી ખુબ મેલવીને ખીમાની શાથે (મીશ) એકરશ કરી નાખવા. પછી એક કહુરાઇમાં ખુડતું ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે પેલા ઈંડાં મેલવેલા ખીમામાંથી થોડો હાથમાં લેઇ ભજીઆની કાની તરણ તરણ અથવા ચાર ચાર બેટકા કહુરાઈમાં નાખી લાલ તલી કાહાડી રકાબીમાં મુકવા. એ પરમાણે જેટલો ખીમો હોય તેના ભજીઆ બનાવી તલી કાહાડવા એટલે ગોસતના ભજીઆ થયા.

૨૩૨. તરેલા કાંદામાં બતક—એનો સામન—શારૂં ભરેલું બતક ૧, આદુ એક તોલો, લસણુની કરી ૨, નીમક આસરે એક તોલો, કાંદા બ શેર, ગરમ મશાલો પાઆ તોલો. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા બતકને કપાવી થંડા

પાણીમાં શારીકાની ભીંજવવું. જયારે બરાબર ભીંજઈ રેહે કે ખલખલતાં ગરમ પાણીમાં બોલી કાહાડવું. પછી તેની પર થંડું પાણી રેડવું કે પીછ કાહાડતી વખતે હાથ દાઝે નહીં. પછી તેના પીછ હાથે કરી તુપીને કાહાડી નાખી સાફ કરી છરીથી કરી તેની મુંદી તથા તાંતીયા કાપી કાહાડવા. પછી તેના પેટા આગલ છરીથી કાપ પાડી ચીરીને તેમાંથી આતરડાં કલેજી વગેરે બધુ બાહાર કાહાડી નાખવું. પછી તે બતકના કટકા કરી પાણીથી શારી પેઠે બે તરણ વખત ધોઈ નાખવા. પછી એક તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે પાશેર ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે એક કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. પછી તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ નાખી ચમચે કરી મેલવી દેઇ તેમાં બતકના કટકા નાખી ચમચથી શારી પેઠે ઊથલ પાથલ કરી આશરે બશેર પાણી રેડી નીમખ નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકીને તલીએ બલતું કરવું. પછી એ બતક ચરે તેટલા વખતમાં પેલા બશેર કાંદાને છોલી બધાને જીણો જેવો (જેમ વધારનો કાંદો કાપીએચ તેવી રીતે) કાપવો. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરી તેમાં એ જીણા કાપેલા કાંદાને નાખી તલીને લાલ જેવો કરી એક વાસણમાં જુદો કાહાડી રાખવો. હવે ચુહુલા પર મુકેલા બતકને જોવું જો તે અરધુ ચરવા પર આયું હોય તો તેમાં પેલો તરેલો કાંદાનો બધો વરખ નાખી દેવો અને ચુહુલામાંથી બલતાંની આંચ ખેંચી કાહાડી ઇંગાર પર રેહેવા દેવો. જયારે બતક ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈને જરા લખલખતું ઘીપર આવે કે ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી. એટલે તરેલા કાંદામાં બતક થયું. કાહાડતી વખતે ચમચથી તરીએ ઉપર કરી રકાબીમાં કાહાડવું.

૨૩૩. કાંદા પટેટામાં બતક—કાંદા પટેટામાં બટક બે રીતથી બને છે. એક તો મશાલાના કાંદા પટેટામાં બટક અને બીજુ તો બેઠા કાંદા પટેટામાં બટક. તેથી જો કાંદા પટેટામાં મશાલાનું બતક બનાવવું હોય તો એનો સામન—શારં ભરેલું બતક એક; જીણા આખા કાંદા આશરે દોહોર શેર, પટેટા આશરે બશેર, નીમક આશરે સવા તોલો, ઘી આશરે પાશેર, આદુ લસણનો છુંદેલો મસાલો આશરે એક તોલો, દરેલા મરી અરધો તોલો, જરા ચમટી દરેલી હરદ, અને ગરમ મશાલો પાઆ તોલો. પેહેલા બતકને કપાવી થંડા પાણીમાં ભીજવી કાહાડી ખલખલતાં ગરમ પાણીમાં બોલી કાહાડી તેની ઉપરના પીછ હાથે કરી તુપીને બધા કાહાડી નાખી શાફ કરવું. પછી તેની મુંડી તથા તાંતીઆ કાપી કાહાડી છરીથી કરી તેના પેટા પર કાપ મુકી ચીરીને તેમાંથી આતરડાં કલેજી વગેરે બધું કાહાડી નાખવું. પછી તેના કટકા કરી પાણીથી શારી પેઠે બે તરણ વખત ધોઇ નાખવા. તથા કાંદાને છોલી આખા રાખવા. અને જો મોહોતા કાંદા હોય તો તેના નાઢલા કટકા કરવા. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકવી. ઘી કકરે કે એક કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ વધાર કરવો. પછી તેમાં આદુ લસણનો મસાલો નાખી ચમચથી મેલવી દેઈ તેમાં મરી તથા હરદ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં બતકના કટકા નાખવા. પછી ચમચથી કરી બતકને તરીએ ઉપર કરી તેમાં આશરે દોહોર શેર પાણી રેડવું તથા નીમખ અને પેલા છોલેલા જીણા કાંદા નાખવા. એ બતક ચરે એટલા પટેટાને છોલી કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. જયારે બતક અરધું ચરવા આવે કે ઉપરથી પેલા ભીંજવી રાખેલા પટેટા પાણીમાંથી કાહાડી તેમાં નાખવા. જયારે બતક તથા પટેટા ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા ઘીપર આવે કે ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી ચુહુલા પરથી ઉતારવું એટલ મસાલાના કાંદા પટેટામાં બતક થયુ. પણ જો બેઠા કાંદા પટેટામાં બટક બનાવવું હોય તો એજ પરમાણે બનાવવું પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે કાંદા લાલ થવા પછી તેમાં આદુ લસણનો મસાલો મેલવયા પછી તેમાં ફકત મરી તથા હરદ નહી નાખવી અને ઉપલી રીતે બનાવી ઉતારશો તો બેઠા યાને મશાલા વગરના કાંદા પટેટામાં બટક થશે.

૨૩૪. ભુંજેલી મસાલાની બોટી અથવા ગોસતના ટીક્કા—નકી ગોસત અરધો રતલ (જો વધારે ખપ હોય તો વધારે ગોશત લેવું.) જરા નીમખ, જરા દરેલી હરદ તથા દરેલા મરી, આદુ લસણનો છુંદેલો મસાલો આશ

ર ૧ તોલો, જો કોઇની મરજી એ બોટીને જરા વધારે તીખી કરવા હોય તો છુંદેલા મરચાં કોઠમીરનો જરા મશાલો લેવો. પેહેલા ગોશતને કાપી તેની ઝીણી બોટીઓ કરવી (હાડકાં લેવા નહી) પછી એ બોટીઓને એક વાસણમાં નાખી તેમાં બધો મશાલો નાખી હાથે કરી શારી પેઠે મેલવીને એક બે કલાક આથી મુકવી. પછી લોહોઢાની નાઢલી શીક લેઈ શાફ કરી તેની ઉપર જરા ઘી લગાડી પેલી મશાલાની આથેલી ગોશતની બોટીઓ તેમાં ખોશવી. પછી ચુહુલામાં આતશના ઈંગાર પર અથવા કોલશાના ઈંગાર પર ભુંજવા મુકવી. ભુંજતી વખતે શીકને ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહેવું કે એક તરફથી બલી નહી જાય તથા પંખાએ કરી આતશને વીજંણીઆ કરવો. જયારે બોતી ભુંજઈને તઈયાર થાએકે રકાબીમાં કાહાડી ઉપર લીંબું નીચવી ગરમ ગરમ ખાવી.

૨૩૫, ભુંજેલી સાદી બોટી—જેમ ઉપર ભુંજેલી મશાલાની બોટી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાo ૨૩૪) તેજ પરમાણે એ ભુંજી કાહાડવી. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં મરી, હરદ તથા મરચાં કોઠમીરનો મશાલો નહી લેવો.

૨૩૬. તલેલી બોટી બનાવવાની રીત—ગોસત અરધો રતલ (જો વધારે ખપ હોય તો વધારે ગોશત લેવું.) પેહેલા ગોશતની ઝીણી બદામી બોટીઓ કરી એક વાસણમાં મુકવી (ગોશતના હાડકાં લેવા નહી) પછી તેમાં જરા છુંદેલા આદુ લશણનો મશાલો, જરા નીમખ, દરેલા મરી અને જરા હરદ નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવીને એક બે કલાક આથી રાખવી. પછી એક કહરાઇ અથવા પેણાને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં થોડું ઘી નાખી ગરમ કરવું. પછી તેમાં પેલી મશાલામાં આથી રાખેલી ગોશતની બોટીઓ બધી નાખીને તલવી. તલાઈને લાલ જેવી થાય કે રકાબીમાં કાલાડવી એટલે ગોશતની તલેલી બોટી થઇ. જો કોઈની મરજી એમાં હરદ મરી લેવાની નહી હોય તો એ બોટી આથતી વખતે તેમાં મરી તથા હરદ નહી નાખવી.

૨૩૭. મરઘીની તલેલી બોટી—જેમ ઉપર તલેલી બોટી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાo ૨૩૬) તેજ પરમાણે બધો મશાલો લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોશતને બદલે મરઘીની તાંગ તથા શીનાની ઝીણી બોટીઓ લેવી.

૨૩૮. ગરેવીની બોટી—જેમ ઊપર તલેલી બોટી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાo ૨૩૬) તે પરમાણે ગોસતની બોટીઓને ઘીમાં તલી કાહાડવી. પછી તેમાં ખારા ગોશતનો રશ થોડો રેડી ચુહુલાપર મુકી જરા ખુબ ખટખટાવી કાહાડી ઊપર વેલાતી સાસ જરા છાંટી ઈંગાર પર રાખવી એટલે ગરેવીની બોટી થઇ. જો વેલાતી સાસ નહી મળે તો એક નાઢલું ગલાસ સરકો લેઈ તેમાં થોડી ખાંડ નાખી ડોહોવીને ઉપરથી તેમાં ફરતો રેડવો એતલે વેલાતી સાસની ગરજ શારશે. પણ જો એ ખાંડ ડોહોવેલા સરકામાં જરા ગોલાબ અને જરા શેરીવાઇન નાખી મેલવીને રેડશો તો વધારે શવાડ આપશે. સુચણા—જો ખારા ગોશતનો રશ નહી હોય તો થોડા ઘઉના આટાને એક વાસણમાં નાખી તેને જરા ઘીમાં શેકી લાલ કરી ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવો. પછી અરધો કાંસીઓ ખુબ કકરતાં ગરમ પાણીમાં જરાક નીમક, જરા દરેલા મરી અને ધાણા જીરાના દરેલો મશાલો જરા નાખી પેલો લાલ કીધેલો આટો તેમાં નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી ચુહુલા ઉપર મુકીને એક કકરો પરેકે ઉતારી પારી ગોસતની તરેલી બોતીની તપીલીમાં રેડી દેઇ ઇંગાર પર રાખવી એટલે ખારા ગોશતના રશની ગરજ શારશે. પછી ઉપર પરમાણે વેલાતી સાસ છાંટવો.

૨૩૯. ભુંજેલી કલેજી અથવા કલેજીના ટીકા—બકરાની એક કલેજીના નાના કટકા કરી પાણીથી શારી પેઠે ધોઈ નાખવી. પછી તેમાં આદુ લસણનો છુંદેલો જરા મશાલો, જરા નીમક, જરા દરેલા મરી, જરા હરદ તથા ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો અને ઝીણા કાપેલા મરચાં કોઠમીર નાખી હાતે કરી શારી પેઠે મેલવીને બે તરણ કલાક આથી રાખવી. પછી લોહોઢાની સીકને જરા ઘી લગાડી તેમાં એ કલેજીના કટકા ખોશવા. પછી કોલશાના આતશ ઉપર એ શીકને ભુંજવા મુકવી. ભુંજતી વખતે શીકને ફેરવ ફેરવ કરવી કે એક તરફથી બલી નહી જાય. જયારે કલેજી ભુંજઇને તઈઆર થાય કે કાહાડવી.

૨૪૦. કનટરી કપતાન—એનો સામન—ગોસતનો ખીમો અરધો રતલ, જરાક નીમખ, જરા દરેલી હરદ, જરા દરેલા મરી અને ઝીણું કાપેલું કોઠમીર મરચું, આદુ લસણનો છુંદેલો જરા મશાલો, કાંદા ૩–૪, થોડી બદામની તરેલી સલેસ તથા તરેલી દરાખ, જરા વેલાતી સાસ, શોનો ગોલાબ અરધુ ગલાસ, મરઘીના તાજા ઈંડાં ૨–૩. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા ખીમાને મસાલામાં શારી પેઠે આથીને રેહવા દેવો. પછી એક તપીલીમાં આશરે દોહોર નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી તેમાં કાંદાને ઝીણો કાપી લાલ તલવો. લાલ થાયકે તપીલીમાં જરા કાંદો રાખી બાકીનો બધો કાંદો ઘી શુધા કાહાડીને એક વાસણમાં જુદો રાખવો. પછી પેલા તપીલીમાના તરેલા કાંદામાં ખીમો નાખી આશરે પાશેર ઉપર પાણી રેડી મેલવીને તલીએ બલતાની આંચ કરવી. ખીમો ચરીને સુકો જેવો થાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. પછી કલાઈની શોજી ઠાલી અથવા ખુમચીમાં પેલો જુદો કાહાડેલો તલેલો કાંદો ઘી સુધા (અને જો તરતાં બાકી ઘી નહી રહયું હોય તો બીજું જરા ઘી) નાખી તથા તરેલી બદામ દરાખ અને ખીમો નાખી આતશના ઈંગાર ઉપર મુકો. પછી તે ખીમાને ચમચથી મેલવી દેઈ સરખું પોહોલું પાંથરી તેની પર વેલાતી સાસ અને ગોલાબ છાંટવો. પછી તેની પર આખી દાલના ઈંડાં ભાંજી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી તેની પર થોડો આતશનો ઈંગાર મુકવો. પાંચ શાત મીનીટ રહીયાને ઇંડા કઠણ બંધાય કે ઈંગાર ઉપરથી ઉતારી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ ઉપર મોકલવી. જો કોઈ દેશમાં વેલાતી સાસ નહી મલે તો તેને બદલે અરધું ગલાસ શેરીવાઈન છાંટવો. જો શેરી વાઈન બી નહી મલે તો અરધુ ગલાસ શારો શરકો લેઈ તેમાં થોડી ખાંડ ડોહોવી તથા જરાક પાણી રેડીને ગરમ કરવો. પછી એ ગરમ કીધેલો શરકો ખીમાની ઉપર ફરતો રેડવો.

૨૪૧–૪૨. ગોસતના તથા મરઘીના ભુંજેલા સોતા—એનો સામન—ગોશત ૧) રતલ, દરેલા મરી આશરે અરધો તોલો, જરા દરેલી હરદ, ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો પોણો તોલો, જરા નીમખ, આદુ લશણનો છુંદેલો મસાલો એક તોલો, ઝીણી કાપેલી કોઠમીરની જુરી એક તથા ઝીણાં કાપેલાં લીલા મરચાં ૨). એને બનાવવાની રીત—પેહેલા ગોશતના મરજી પરમાણે જરા ભરેલા નાઢલા અથવા મોહોતા કટકા કરવા તથા છરીથી જરા ચોબા મારવા કે મશાલો તેમાં પેવશ થાય. પછી એક વાસણમાં એ ગોશત નાખી તેમાં ઉપલો બધો મશાલો નાખી હાથે કરીને શારી પેઠે મેલવીને તરણ ચાર કલાક આથી રાખવું. એ ગોશતને મશાલામાં આથતી વખતે જરા તાડીનો હાત દેવો. પછી ખજુરીના શોતા લેઈ તેની ઉપરના પાતરા કાહાડી નાખી છરીથી ઓખવીને ગોલ કરવા તથા તેને એક છેરે ઝીણી અની કરવી, ગમે તો લોહોઢાની સીક લેવી. પછી પેલા શોતા અથવા શીકને જરા ઘી લગાડીને પેલા ગોશતના બોટાને તેમાં ખેશવા. જો વધારે ગોશત હોય તો એજ પરમાણે બીજી સીક અથવા શોતામાં ગોશત પોઈને તઇઆર કરવી. તારબાદ કોલશાનો ધગધગતો આતશનો સારો ઈંગાર પારી તેની ઉપર એ ગોસતના સોતા ભુંજવા મુકવા. પણ એ શોતાને પેલા કોલશાના આતશની બેઉ છેડે ઇંતરફી અથવા કરેલ મુકી તેની ઊપર જરા અતરંગ રેહે તેવી રીતે એ શીક અથવા શોતા મુકવા કે ભુંજતી વખતે આતશનો કોલશો ગોશતને લાગે નહી તથા તે ગોશતને જરા જરા વારે ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહવું કે એક ગમથી ગોશત બલી નહી જાય તેમજ ભુંજતી વખતે તે ગોશતનું પાણી છુટી આતશ બુજાઈ નહી જાય તેટલા વાશતે આતશને પંખાએ કરી વીજણુયા કરવો. જ્યારે ગોશત ભુંજઈને લાલ થાય કે ઉપરથી ફરતું ઘી લગાડી રકાબીમાં કાહાડી ઉપર લીંબું નીચવી જરા ગરમ ગરમ ખાધામાં લેવો. એટલે મશાલાના ગોસતના ભુંજેલા સોતા થયા. એવી રીતના ગોશતના ભુંજેલા શોતા ખજુરશામાં લોકો તાડી પીવા જાય છે તયારે બનાવે છે. જો ગોશતને બદલે મરઘીના કટકાઓને જરા ચોબી ઊપર પરમાણે મશાલામાં આથી રાખીને ભુંજશો તો મરઘીના ભુંજેલા શોતા થશે. જો એને મશાલા વગર ભુંજવું હોય તો ગોશતના બોટાને ફકત આદુ લસણનો મશાલો તથા નીમખ નાખી ખુબ આથી રાખીને ઉપલી રીતે ભુંજવું.

૨૪૩. કલેજી ફેફશાના ભુંજેલા શોતા—જેમ ઊપર ગોશતના ભુંજેલા શોતા બનાવવાની

રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૪૧) તેજ પરમાણે બધો
શામન લેઈને તેવીજ રીતે આથી રાખીને બના
વવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોશતને બદ
લે કલેજી ફેફશા લેવા.

કારી બનાવવાની રીત.

૨૪૪. મરઘીની કારી—એનો સામન—મર
ઘી ૧), ઘી પાશેર અથવા દોહોર પાશેર, નાલી
એર ૧, ધાણા એક ટીપરી, ખસખસ નવટાંક,
બદામની બીજ નવટાંક (જો બદામ નહીં હોય
તો ભુંજેલી સીંગના દાણા ૧૫ અથવા ૨૦ લેવા)
ભુંજેલા ચણા પાશેર, છોલેલું આદું એક તોલો,
લીલા મરચાં ૨–૩, કોઠમીરની જુરી ૧, સુકા લ
સણની કરી ૩–૪, સુકું કોપરૂં બે તોલા, જીરૂં
પોણો તોલો, તજનો જરા કટકો, થોરા સુકા
લાલ મરચાં, સુકી હરદના ગાંઠીઆ ૧ તોલો,
એલચી ૩–૪, જરા લવંગ, દરેલા મરી અરધો
તોલો. એને બનાવવાની રીત—મરઘીને કપાવી
ગરમ પાણીમાં બોરી કાહાડી ઉપરથી તેના પી
છ કાહાડી નાખી શાફ કરી તેના કટકા કરવા
પછી પાણીથી બે તરણ વખત શારી પેઠે એ મ
રઘીના કટકાઓને ધોઇ કાહાડી એક તપીલીમાં
નાખી તેમાં આશરે દોહોર શેર શોજુ પાણી રે
ડી તથા આશરે એક તોલો નીમખ નાખી ચુહુ
લા પર બાફવા મુકવી. એ મરઘી ચરીને નરમ
થાય તેટલા વખતમાં ઉપર કહેલા ધાણાને ઠીક
રાં (લોહોરી) ઉપર ભુંજીને ખાંનીમાં છુંડવા.
પછી તેને ઉફણીને તેના તાંડરા કાહાડી લેવા
તથા ચણાને શાફ કરી છલતાં કાહાડી નાખવા
અને શુકા કોપરાની ઊપરથી રાતી છાલ છોલી
કાહાડી કોપરાને ઈંગાર પર જરા ભુંજી કાહાડ
વું. પછી ધાણાના તાંડરા, ચણા, કોપરૂં, બદા
મ અને ઉપર કહેલો બાકીનો બધો મશાલો પથ
રના પાતા ઉપર મુકી ખુબ બારીક પીસવો. જેટલી
મેહેનત એ મશાલો પીશવામાં લેશો તેમ સારૂં,
કાએકે મશાલો જેમ બારીક મેડા જેવો પીસેલો
હોશે તેમ શારી કારી થશે. પછી એ પીસેલા
મસાલાનો એક ગોલો કરી એક વાસણમાં જુદો
મુકવો. તયારબાદ પેલી મરઘી ચરીને નરમ થઈ
હોય તો ચુહુલા ઉપરથી તપીલીને ઊતારી પાર
વી. પછી નાલીએરને ભાંગી ખમણીને તેનું આશ
રે એક સેર દુધ કાહાડી છુંછાને નાખી દેવો. પ
છી એક તપીલીમાં ઉપલું ઘી નાખી ચુહુલા પર
મુકી એક કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ
કરવો, કાંદો લાલ થાય કે તેમાં પેલો મશાલા
નો ગોલો નાખી કાંદાની સાથે ભુંજવો યાને જ
રા લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે મશાલાને ચ
મચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી.
પછી તેમાં પેલી બાફેલી મરઘીના કટકા રશ
સુધા નાખી ચમચે કરી તરીએ ઉપર ટરી મશા
લામાં શારી પેઠે મેલવી તપીલીને એથે ઉતારવી.
પછી નવટાંક ઉપર આમલીને અરધો સેર પાણી
માં નાખી ચોલીને તેનું ડોહોરૂ કરી છુંછાને નાખી
દેવો. પછી એ આમલીના ડોહોરાને નાલીએરના
દુધમાં રેડી મેલવી નાખીને પેલી મરઘીની તપી
લીમાં રેડી પાછી તપીલીને ચુહુલા પર મુકી બલ
તાની ધીમી આંચ કરવી ને કકરા બે પડેને ઉ
તારવી. પછી તેમાં ૨) ખાતાં લીંબુંનો રશ નીચ
વી રકાબીમાં કાહાડવી એટલે મરઘીની કારી
થઈ. એ કારી બાફેલા ચાવલ શાથે ખાવી.

૨૪૫. ગોસતની કારી—જેમ ઊપર મર
ઘીની કારી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦
૨૪૪) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ
રીતે એ કારી બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટ
લોજ કે મરઘીને બદલે શારૂં ફરબેદાર ગોશત
એક રતલ લેઈ કટકા કરી ધોઈને ઉપલી રીતે
બનાવવી.

૨૪૬. માછલીની કારી—તાજી રામશ
અથવા તાજા છમના અથવા બોઈ વગેરે ગમે તે
એક જાતની માછલી લેઈ સમારી કટકીઓ
કરી તેમાં નીમખ નાખી મેલવીને પંદર વીશ
મીનીટ રેહેવા દેવી. તેટલા વખતમાં ઉપર પર
માણે કારીનો મશાલો (જુઓ ના૦ ૭૯) લેઈ
પાટા ઊપર પીશીને ખુબ બારીક કરી ગોલો કર
વો. પછી પેલી માછલીની કટકીઓને પાણીથી બે
તરણ વખત શારી પેઠે ધોવી. પછી એક તપી
લીમાં આસરે પાશેર ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી
એક કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ ક
રવો. પછી તેમાં પેલો પીસેલો મશાલાનો ગોલો
નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરીને જરા ભુંજીને
તેમાં માછલીની કટકીઓ નાખી ચમચથી તરી
એ ઉપર કરી મેલવી દેઈ તપીલીને ચુહુલાપરથી
ઉતારવી. પછી એક નાલીએરનું આશરે દોહોર
સેર દુધ કાહાડી છુંછાને નાખી દેવો, તથા નવ

ટાંક ઉપર આમલીને અરધો સેર પાણીમાં નાખી હાતે કરી ચોળીને તેનું ડોહોરૂં કરી ઘુંછાને નાખી દેઈ એ આમલીનું પાણી પેલા નારીએલના દુધનાં રેડી પેલી માછલીની તપીલીમાં રેડી દેવો. (જો થોડી કારી કરવી હોય તો ઓછું પાણી લેવું) પછી તપીલીને ચુહુલાપર મુકી બલતાની આંચ કરવી. બે તરણ ઉકરા પરે તથા માછલી પણ ચરી હોય કે તપીલીને ઉતારવી. પછી ઉપર ખાતા લીંબું નીચવી રકાબીમાં કાહાડવી એટલે માછલીની કારી થઈ.

૨૪૭ કાલું માછલીની કારી—જેમ ઉપર માછલીની કારી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૨૪૬) તેજ પરમાણે કારીનો મશાલો લેઈ પાતા ઉપર બારીક પીશીને ગોલો કરી ઊપલી રીતે એ કારી બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તાજી માછલીને બદલે કાલું માછલી લેઈ તેમાંથી જીણી કાંકરી કાહાડી નાખી શમારી પાણીથી શારી પેઠે ધોઈ કાહાડી એક તપીલીમાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી જરા નીમક નાખી ચુહુલા પર બાફવા મુકવા. બફાઈ રેહે કે ચાંનીમાં નાખી નીંગરાતા કરવા. પછી ઉપર પરમાણે ઘીમાં કાંદો લાલ કરી તેમાં કારીનો પીસેલો મશાલો ભુંજી તેમાં એ બાકી કાહાડેલા કાલુ નાખી મેલવીને તેમાં નારીએલનું દુધ તથા આમલીનું ડોહોરૂં નાખી ઉકરા બે પડેને ઉતારવી એટલે કાલું માછલીની કારી થઈ.

૨૪૮. કોલમીની કારી—શારી મોહોતી કોલમી અથવા મોહોતી સાંઢ કોલમી લેઈ કોટલા સુધા એક તપીલીમાં પાણીમાં બાફવા મુકવી. બાફતી વખતે તેમાં નીમખ નાખવું. જયારે કોલમી ખુબ બફાઇને નરમ થાય કે ચાંનીમાં નાખી નીંગરાતી કરવી. પછી તેને શમારી ઉપરથી કોટલા કાહાડી નાખવા. પછી ઉપર પરમાણે કારીનો મશાલો (જુઓ નાં૦ ૭૯) લેઈ પાતા ઉપર પીસીને ખુબ બારીક કરી તેનો ગોલો કરવો. પછી એક તપીલીમાં પાસેર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં એક કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. પછી તેમાં પેલો મશાલાનો ગોલો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ભુંજીને તેમાં કોલમી નાખી ચમચથી મેલવી દેવી. પછી એક નરીએલનું આશરે ૧) સેર દુધ કાહાડી ઘુંછાને નાખી દેવો તથા નવટાંક ઉપર આમલીને એક કાંસીઆમાં નાખી તેમાં પાણી રેડી ચોલીને તેનું દોહોરૂં કરી ઘુંછાને નાખી દેવો. પછી એ આમલીનું પાણી તથા નરીએલનું દુધ પેલી કોલમીની તપીલીમાં રેડી દેઈ (જો વધારે કારી કરવી હોય તો થોડું વધારે પાણી રેડવું) ચુહુલા ઉપર મુકવી ઉકરા બે પડેને ઉતારવી. પછી ઉપર ખાટા લીંબુંનો રશ નીચવવો એટલે કોલમીની કારી થઈ.

૨૪૯–૫૦. મરઘીની અથવા ગોસતની સુકી કારી—પેહેલા મરઘીના ૨) પીલાં લેઈ કપાવી સમારીને તેના કટકા કરી પાણીથી ધોઇ નાખવા. પછી કારીનો પીસેલો મસાલાનો (જુઓ કારીનો પીસેલો મસાલો નાં૦ ૭૯)ગોલો કરવો, પણ એ મસાલો પીસતી વખતે તેમાં રાંધવાના ચોખા એક નાદલો ચમચો ભરી સાથે પીસવામાં લેવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે દોહોર પાશેર ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ઉકરાવવું અને તેમાં જીણા કાપેલા બે કાંદા તથા લસણની ૫–૬ કરીઓને સમારી જીણી કાપી કાંદાની સાથે ઘીમાં વઘાર કરવી. કાંદો તલાઈને બદામી રંગનો થાય કે તેમાં પેલા પીલાના કટકા નાખી જરા લાલ કરવા. પછી તેમાં પેલો કારીનો પીસેલો મસાલો નાખી ચમચથી મેલવી દેઈ ધીમી બલતાંની આંચ કરી ફેરવ ફેરવ કરી સાથે ભુંજવો. પછી તેમાં એક કાંસીઓ ભરી પાણી રેડી આતશના ઈંગાર પર આશરે અરધો કલાક તપીલીને ઢાંકી રેહેવા દેવી. પછી એક કાંસીઆમાં નવટાંક આમલીનું પાશેર ઘટ દોહોરૂં કરી જુદું રેહેવા દેવું અને જયારે મરઘી ચરી રહે તથા તેમાંનું પાણી બલી રેહે કે તેમાં પેલા આમલીના દોહોરાંનું પાણી રેડી તપીલીને ઢાંકી જરા ફેરવીને પાછી ઇંગાર ઉપર રેહેવા દેવી, પણ તેમાં ચમચ કરવી નહી. જયારે ઘી ઉપર તલી નીકલે અને ઘટ જેવી થાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે મરઘીની સુકી કારી થઈ. એજ પરમાણે ગોસતની સુકી કારી બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે મરઘી અથવા પીલાંને બદલે શારૂં ફરબેદાર ગોશત લેવું.

૨૫૧. કાલુ માછલીની શુકી કારી—એ કારી જેમ ઉપર મરઘીની સુકી કારી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૨૪૯) તેજ પરમાંણે બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે પીલાંને

બદલે કાલું માછલી લઇ તેમાંથી ઝીણી કાંકરી
કાહાડી નાખી, સમારી ધોઈને પાણીમાં પેહેલા
બાફી કાહાડવા. પછી ઊપર પરમાણે બનાવવી.
એટલે કાલુ માછલીની સુકી કારી થઇ પણ એ
કાલુ બાફતી વખતે જરા તેમાં નીમખ નાખવું.

૨૫૨. ગોસતની મધરાશી કારી–દોહોર
નવટાંક ઘીની અંદર બે નાદલા કાંદાને ઝીણો
કાપી તલીને લાલ કરવો. પછી તેમાં કારીનો સુ
કો મસાલો આશરે નવટાંક નાખી ચમચે કરી
કાંદા સાથે મેલવી દેવો. પછી એક રતલ ગોસ
તને કાપી ઝીણી ઝીણી બોટીઓ કરી પાણીથી
ધોઇને તેમાં જરા નીમક તથા જરા છુંદેલું આદુ
લસણ નાખી ગોસતને મેલવી દેઈ પેલા લાલ કીધે
લા કાંદાની તપીલીમાં નાખી ચમચથી મેલવી
દેવું. પછી નરીએરની અરધી વાટીનું આસરે
પોણો શેર દુધ કાહાડી તેમાં રેડી મેલવી દેઇ
અરધા કલાક સુધી ધગધગતા આતશના ઈંગા
ર ઉપર મુકી ચરવા દેવું. ચરતી વખતે તેને ચ
મચથી હીલવયા કરવું કે તે બંધાય અથવા તલી
એ દાઝે નહી, ચરી રેહે ને ઉતારવી એટલે ગોસ
તની મધરાસી કારી થઇ. (જુઓ કારીનો સુ
કો મસાલો ના૦ ૮૦)

૨૫૩. પીલાની મધરાસી કારી–જેમ
ઉપર ગોશતની મધરાસી કારી બનાવવાની રીત
છે (જુઓ ના૦ ૨૫૨) તેજ પરમાણે એ બના
વવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોશતને બદ
લે મરઘીના નાહાના પીલાં લેવા.

૨૫૪. ખીમાની કારી–ઘી નવટાંક, ગાએ
અથવા ભેંસનુ દુધ એક પેઆલુ, પાઉની કાતરી
૧, બદામની છોલેલી બીજ ૮, મરઘીના તાજા
ઈંડાં ૨, ગોશતનો ખીમો આશરે અરધો રતલ,
કારીનો સુકો મસાલો આશરે નવટાંક. પેહેલાં
પાંઊની નાદલી કાતરીને અરધા પેઆલા દુધમાં
ભીંજવી રાખવી તથા બદામને બારીક છુંદવી
અને બાકી રહેલા અરધા પેઆલા દુધમાં ઈંડાં
ને શારી પેઠે દોહોવી તેમાં ખીમો, કારીનો મ
સાલો અને થોડું માખણ અથવા ઘી તથા પેલી
દુધમાં ભીંજવેલી પાંઉની કાતરી દુધ સુધાં નાખી
બધાને મેલવી દેવો. પછી એક તપીલીમાં ઉપલું
ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં એક કાંદાને
ઝીણો કાપી લાલ કરવો. પછી તેમાં દુધમાં મેલ
વેલો ખીમો નાખી બધાને સારી પેઠે ચમચથી
મેલવીને ચુહુલા પરથી ઉતારવો પછી ઉંડી કાચ
ની રકાબીમાં માખણ અને લીંબુંનો રશ લગાડી
ને ઊપલી મેલવણી તેમાં નાખી આશરે અરધા
કલાક સુધી આતશના ધીમાં ઇંગાર ઉપર ભુંજવા
મુકવી. તઈયાર થાયકે કાહાડીને ચાવલ સાથે ખાવી.

૨૫૫. કલેજીની કરી– એક નાહાની આખી
બકરાની કલેજીને કાપી ઝીણા કટકા કરી ધોઈને
જરા નીમક તથા છુંદેલું આદુ લસણ લગાડવું.
પછી એક તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી આશરે
નવટાંક ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે તો
માં બે તરણ નાના કાંદાને ઝીણા કાપી લાલ
કરવા. પછી તેમાં કલેજી નાખી ચમચ કરી ઊપ
રથી-કારીનો થોડો મસાલો તેમાં નાખવો તથા અર
ધા નરીએરને ખમણી તેનું આશરે પોણો શેર
અથવા તેથી થોડું વધારે દુધ કાહાડી તેમાં રેડી
બધાને ચમચે કરી શારી પેઠે મેલવી દેવો. જયા
રે કલેજી ચરીને નરમ થાય કે તપીલીને ચુહુલા
ઉપરથી ઊતારી થંડી પાડી ઉપરથી થોડો લીંબુ
નો રશ નીચવવો એટલે કલેજીની કારી થઈ.

૨૫૬. ઈંડાંની કારી–૬) અથવા ૮) તાજા
મરઘીના ઈંડાંને થોડા પાણીમાં ઘણા કઠણ
બાફી કાહાડવા. થંડા પડેને ઉપરથી તેના કોટ
લાં કાહાડી નાખવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે
દોહોર નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગર
મ કરવું. ઘી કકરે કે બે કાંદાને ઝીણા કાપી તે
માં નાખીને લાલ કરવો. પછી તેમાં એક ચમ
ચો કારીનો સુકો મસાલો નાખી કાંદા શાથે મે
લવી દેઈ તેમાં એક કાંસીઓ ભરીને ખારા કી
ધેલા ગોસતનો રશ જરા જરા રેડતા જવું અને
ચમચથી મેલવતા જવું. પછી દોહોર નવટાંક
મલાઈમાં બે ચમચા આરારૂટ નાખી શારી પેઠે
શફાઈથી મેલવી પેલી તપીલીમાં નાખી ચમચ
થી બધાને મેલવી દેઈ ચુહુલા ઉપર આશરે દશ
મીનીટ ખદખદવા દેવો. પછી પેલા બાફેલા ઇં
ડાંના છરીથી બબે કટકા કાપી તપીલીમાં નાખી
ચુહુલા ઉપરથી તરત ઉતારી પાડવી એટલે ઈંડાં
ની કારી થઇ. જો આરારૂટ નહી હોય તો ઘઉ
નો આટો નાખી શારી પેઠે મેલવવો. એ કારી
ચાવલ શાથે ખાવી.

૨૫૭. મકરૂમી કારી–વેલાતી જારી શેવ
જેને "મકરોની" કરીને કહે છે તે પાશેર લેઈ

ઝીણા કટકા કરી એક તપીલીમાં નાખી તેમાં પાણી રેડી આશરે પાઆ કલાક શુધી ચુહુલા ઉપર બાફવા મુકવી. પણ બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમખ અને માખણુ નાખવું. જીઆરે નરમ થાએ કે ચાંની અથવા બોહીઆમાં ઓશાવી કાહાડવી. પછી આગલથી તઈઆર કરી રાખેલો ગોશતનો ખારો રસ આશરે પોણો શેર લઈ એક તપીલીમાં રેડી તેમાં એક મોહોટો ચમચો ભરી કારીનો સુકો મસાલો તથા નાહાલો ચમચો ભરી આરારૂટ અને લીંબુનો થોડાં રશ નામી મેલવીને ચુહુલા ઊપર મુકી જરા ગરમ થાએકે તેમાં "મકરૂની" નાખી આશરે ૧૫-૨૦ મીનીટ ખડખડાવી તલીએ ઉપર કરી ઉતારવી. એટલે મકરૂમી કારી થઈ.

૨૫૮. સફેદ કારી—એ કારી ઘણું કરીને તાજી માછલીનીજ થાએ છે. જેવી કે કોલમી, સાંધ કોલમી અને છમના. પેહેલાં એક પઈસા ભાર આદુ લઇ સમારીને તેની સલેસ કરવી તથા બે કરી લસણને ઝીણું કાપવું. પછી મરચાંની બે અથવા ચાર ચીર કરી વલગેલાં રાખવા તથા થોરી કોઠમીરને ઝીણી કાપવી. પછી માછલીની કટકીઓને સારી પેઠે નીમક લગાડી થોડો વાર રેહેવા દેઈ પાણીથી ધોઈ નાખવી. પછી તપીલીમાં કાંદાને આસરે નવટાંક ઘીમાં લાલ કરી તેમાં ઉપલો મશાલો નાખી જરા ભુંજીને તેમાં કોઠમીર નાખવી. પછી માછલી નાખી નાલીએરનું દુધ રેડી માછલીને ચરવા દેવી. ચરવા પર આવેને આમલાનુ થોરૂં પાણી કરી તેમાં આટો મેલવી તપીલીમાં રેડવું. ચરીને માછલી નરમ થાએકે ઉતારવી. એને સફેદ કારી કરીને કહે છે.

૨૫૯. અંગરેજી કારી—એક તપીલીમાં અરધો ચમચો ઘી (ઘી નહી હોય તો તાજું માખણ) નાખો. પછી તેને ચુહુલા ઊપર મુકી ગરમ કરીને તેમાં એક કાંદાને ઝીણો જેવો કાપીને નાખવો. પછી તેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરીને લાલ કરવો. પછી તેમાં એક ચમચો બીજું ઘી તથા એક ચમચો કારીનો સુકો મશાલો (કરી પાઉદર) નાખી ચમચે કરી શારી પેઠે ખુબ મેલવી તેમાં મરઘીના પીલાના કટકા નાખવા. પછી તેને ચમચે કરી સારી પેઠ તરીએ ઉપર કરી તેમાં જરા નીમખ અને નરીએરના દુધનું પાણી (સુમાર પરમાણે) રેડી તથા અરધું કપ મરધીનો ખારો રશ નાખી તથા કેરીની ચીરો નાખવી. અને તેને ધીમી આંચે ચુહુલા પર મુકી રાખવું મરધી ચરે કે ઉતારી ગરમ બેહેભત પર તપીલીને મુકી રાખવી. જોઈએતો એમાં થોડાં પટેટાને છોલીને નાખશો તો વધારે શવાડ આપશે.

૨૬૦. ખરીઆની કારી—બકરાના સારા ભરેલા ખરીઆ ૪-૫ નંગ લેવા. પછી તેને રાખમાં બોરી ખખરતા ગરમ પાણીમાં બોરી કાહાડી તેની ઉપરના બાલ છરીએ કરી કાહાડી નાખી સાફ કરવા. પછી થંડા પાણીથી ધોઈ કાહાડી છરાથી કરી તેને જરા ખોખરા કરવા. પછી એક મોહોતી તપીલીમાં એ ખરીઆં નાખી તેમાં આશરે બશેર અથવા જરા વધારે પાણી રેડી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુહુલા પર મુકવા. જયારે ખરીઆ ખુબ ઉકલીને ચરીને નરમ જેલી જેવા થાય અને તેમાં અરધો શેરને આશરે પાણી (રશ) રહે કે ચુહુલા પરથી તપીલીને ઉતારી તેમાંથી તેના હાડકાં બાહાર કાહાડી નાખી માતર તેનું ગોશત રેહેવા દેવું. પછી તેમાં જરા નીમખ નાખી થંડું પડવા દેવો. તયારબાદ એક સોજી તપીલીમાં આશરે દોહોર નવટાંક ઘી નાખી તેમાં બે કાંદાને ઝીણો જેવો કાપી લાલ કરવો. લાલ થાય કે તેમાં જરા લસણની ઝીણી કાપેલી કરી અને જરા છુંડેલું આદુ નાખી તે કાંદાની સાથે જરા ભુંજવું. પછી તેમાં એક ચમચો ભરી કારીનો સુકો મસાલો તથા જરા ઘઉનો દરેલો આટો નાખી ચમચે કરી કાંદાની સાથે મેલવી નાખો. પછી તેમાં પેલા ખરીઆ રશ સુધાં નાખી મેળવી લેવા. પછી તેમાં થોરૂં નરીએલનુ દુધ રેડવું. જયારે તેમાં શારી પેઠે કકરા આવે કે ઉતારી પારવું એટલે ખરીઆની કારી થઈ. જોઈએ તો એની ઉપર લીંબુની ચીરનો રશ નીચવવો.

૨૬૧. કવાબ તથા ઇંડાની કારી—ગોસતનો છુંડેલો ખીમો આશરે અરધો રતલ લઈ તેમાં જરા દરેલા મરી, નીમક, દરેલી હરદ, ધાણા જીરાનો મશાલો જરાક છુંડેલું આદુ અને ઝીણું કાંપેલું મરચું કોઠમીર નાખી શારી પેઠે આથી રાખો. પછી તેના ગોલ કવાબ વાલી ઘીમાં તલી કાહાડી જુદા રાખવા, તથા મરધીના ૪ અથવા ૫ તાજા ઈડાંને પાણીમાં ઘણા કઠણુ બાફી કાહાડવા. થંડા પડે કે તેની ઉપરના કોટલા કાહાડી નાખી વચમાંથી છરીથી કાપી બબે કટકા

કરવા. તારબાદ એક તપીલીમાં આશરે દોઢોર નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે તેમા અરધા કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. લાલ થાય કે તેમાં કારીનો પીસેલો મસાલો (જુઓ કારીનો પીસેલો મસાલો બનાવવાની રીત ના૦ ૭૯) નાખી ચમચથી મેલવીને જરા ભુંજવો. પછી તપીલીને ચુહુલા પરથી એઠે ઉતારવી તથા એક નાલીએરનું આશરે એક શેર અથવા તેથી થોડું વધારે દુધ કાહાડી છુંછાને નાખી દેવો. તથા આમલી આશરે નવટાંક લેઈ તેનું પાશેર પાણીનું ડોહોરૂં કરી આમલીના છુંછાને નાખી દેવો. પછી એ આમલીનું પાણી પેલા નરીએલના દુધમાં ભેલીને પેલી મશાલાની તપીલીમાં રેડી દેવું. પછી તે તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી ધીમું બલતું કરવું. જંયારે તેમાં ખુબ જોસ આવે યાને શારી પેઠે કકરા પડીને થોડું પાણી બલે કે તેમાં પેલા ગોશતના તલેલા કબાબ તથા બાફેલા ઇંડાંના કટકા નાખી તપીલીને તરત ઉતારી પાડવી એટલે કબાબ તથા ઇંડાંની કારી થઈ. ખાતી વખતે ઉપર જોઈએતો લીંબુંનો થોડો રશ નીચવવો.

૨૬૨. ફાલસાની કારી—એક રતલ સારૂં ગોસત લેઈ કાપીને તેના કટકા કરી પાણીથી બે તરણ વખત ધોઇ કાહાડવું. પછી એક તપીલીમાં આશરે દોહોર નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં એક કાંદાને જીણો જીણો કાપી લાલ કરવો. પછી તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ આશરે પોણો તોલો નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં કારીનો સુકો મસાલો આશરે એક ચમચો નાખી મેલવીને તેમાં ગોશત નાખી ચમચથી ઉથલ પાથલ કરવું. પછી તેમાં આશરે શવાશેર પાણી રેડી તથા આશરે પોણો તોલો નીમખ નાખવું જયારે ગોસત ચરીને નરમ થાય કે તપીલીને ઉતારવી. પછી તેમાંથી ગોશત જુદુ કાહાડવું તથા તેનો રસ બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવો. પછી તપીલીમાં જરા ઘી નાખી તેમાં ૩-૪ લવંગ અને બે તરણ એલચીને નાખી વઘાર કરી તેમાં પેલુ ગોસત તથા જુદો કાહાડેલો રશ નાખી ચુહુલાપર મુકી જરા સુકું જેવું કરવું. પછી એક શેર શારા ફાલસાંમાં પોણો શેર ખાંડ નાખી તથા તેમાં થોડું પાણી રેડી તે ફાલશાનો રશ કાહાડવો. પછી એ રશને કપરામાંથી ગાલી કાહાડી ગોસતની તપીલીમાં રેડવો, તેમાં કકરો પડે કે એક નવટાંક બદામની છોલેલી બીજમાં જરા રાંધવાના ચોખા નાખી ખુબ બારીક છુંડવી. છુંડતી વખતે તેમાં જરા પાણી રેડવું. પછી ગોશતની તપીલીમાં એ છુંડેલી બદામ નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવી આઠ દશ મીનીટ રેહી ને તપીલીને ઉતારવી એટલે ફાલસાંની કારી થઈ.

બુરાઆંની તથા ઇસતું.

૨૬૩. દોધાની ગોસતની બુરીઆની—એનો સામન—એક નાહનું દોધા, ગોસત દોહોર રતલ (ગોસત ચરબદાર હોશે તો વધારે સારૂં) દરેલા મરી અરધો તોલો, ધાણા જીરાંનો મસાલો આશરે એક તોલો, દરેલી હરદ પાઓ તોલો, નીમક આશરે દોહોર તોલો, આદુ લસણનો છુંદેલો મસાલો એક તોલો, કોઠમીરની જુરી ૨), તથા મરચાં ૩–૪. એને બનાવવાની રીત—ગોશતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત સેહેજ ધોઇ કાહાડવું, કોઠમીર મરચાંને છુંડીને મસાલો કરવો. પછી ઉપર કહેલા બધા મસાલાના સરખા બે ભાગ કરી એક ભાગ પેલા ધોયલા ગોશતમાં નાખી સારી પેઠે આઠી દેવો. (યાદ રાખવું કે મરચાં કોઠમીર તથા આદુ લસણના મસાલાનો ફકત રશ નીચવવો અને છુંછો રેહેવા દેવો.) પછી દોધીને છોલીને કટકા કરવા અને તેમાં પેલો બાકીનો મસાલાનો ભાગ નાખી સારી પેઠ મેલવી દેવો. પછી એક તપીલીને રાખનો કલેરો કરી તેમાં આશરે પાશેર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી, અને તેમાં બે કાંદાને જીણો કાપી લાલ વઘાર કરવો. જયારે કાંદો અરધો લાલ થવા આવે કે પેલો આદુ લસણ અને કોઠમીર મરચાંનો છુંછો તેમાં નાખી તેને પણ કાંદાની સાથે જરા લાલ થવા દેવો. લાલ કરતી વખતે કાંદો તલીએ બલે નહીં તેથી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહેવું. જયારે કાંદો લાલ થાય કે તેમાં ગોસત નાખી ઢાંકણું ઢાંકી દેઇ જરાવાર રેહીને ચમચથી ગોસતને તલીએ ઉપર કરવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે દોધીના કટકા જે મસાલામાં આઠી મુકીઆ હોએ તે તેમાં નાખી ચમચે કરી ગોસતની સાથે મેલવી દેઈને તેમાં આસરે હરી શેર અથવા તરણ શેર પાણી રેડી ની

મખ નાખી બળતાની આંચ કરીને ચરવા દેવું. ગમેતો થોડા ફુદણાના પાતરાને જીણા કાપી એમાં નાખવા. જ્યારે ગોસત તથા દોધી ચરી ને ખાવા જેવું ખુબ નરમ થાય અને જેટલો એમાં રશ રાખવાની મરજી હોય તેટલો રાખીને ઉતારવી ઉતારતી વખતે ઊપર જરા ગરમ મશાલો ભભરા વવો. ગમે તો કરછીએ કરી ગોસત તથા દોધી ને ઘુંટી નાખી એક રશ કરીને તપીલી ઉતારવી. સુચણુ—જો તપીલીમાંનો રશ વખત પર બલી ગીઓ હોય અને તેમાં થોડો રશ રહ્યો હોય તો ઘુંટીઆ પછી તેમાં બીજું થોડું પાણી રેડી કકરા બે પડેને ઉતારવી. જો ખુરીઆની જાડી ક રવી હોય તો ગોશત તથા દોધી ચરવા પછી વ ધારે (પાણી) રશ બાલવો અને પાટલી કરવી હોય તો તેના વજણ પરમાણે થોડું પાણી બા લવું. બીજું—જો રશને જાડો કરવો હોય તો ઉપર પરમાણે ઘીમાં કાંદો અરધો લાલ થવા આવે કે એકથી બે તોલાને આસરે ઘઊનો રવો તેમાં નાખી સાથે ભુંજવો, પછી મસાલો ભુંજી ને ગોસત વગેરે નાખવું.

૨૬૪. દોધીની મરઘીની ખુરીઆંની—જેમ ઉપર દોધીની ગોસતની ખુરીઆંની બનાવ વાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૬૩) તેજ પરમા ણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ખુરીઆં ની બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસ તને બદલે મરઘી લેવી.

૨૬૫. વેંગણાની ગોસતની અથવા મ રઘીની ખુરીઆંની—જેમ ઊપર દોધીની ગો સતની ખુરીઆંની બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૬૩) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ખુરીઆંની બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દોધીને બદલે સારા વેંગણા લેવા, જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઈને બનાવશો તો વેંગણામાં મરઘીની ખુરીઆંની થશે.

૨૬૬. વેંગણા દોધીની ભેલ ખુરીઆંની—જેમ ઉપર દોધીમાં ગોસતની ખુરીઆંની બના વવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૬૩) તેજ પર માણે બધો સામન લેઇને તેવીજ રીતે એ ખુરી આંની બનાવવી પણ એમાં ફરક એટલોજ કે અરધો ભાગ દોધી અને અરધો ભાગ વેંગણાને છોલી કટકા કરી શાથે ભેલી બનાવશો તો વેંગ ણા તથા દોધીની ભેલ ખુરીઆની થશે.

૨૬૭. પચરશી ખુરીઆંની—જેમ ઊપ ર દોધીની ગોસતની ખુરીઆંની બનાવવાની રી ત છે (જુઓ ના૦ ૨૬૩) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ બનાવવી, પણ એ માં વધારે એટલુંજ કે ૩-૪ પટેટાને છોલી જી ણા કટકા કાપવા તથા આશરે નવટાંક ફ્રેંચ બીનને સમારી જીણી સલેસ કાપવી તથા ૩-૪ કુંમરા ભીંડાને જીણા કાપવા અથવા બીજી તર કારી જે પસંદ હોય તે લેઇને તેના જીણા કટકા કરવા. પછી જો એ તરકારીને તલીને નાખવાની હોય તો ઉપર પરમાણે કાંદો લાલ તલતી વખ ખતે સાથે એ તરકારી તલવામાં લેવી. (તે મુજ બ ઘી પણ જરા વધારે લેવું) અને જો એ ત રકારીને તલીઆ વગર અમથી નાખવાની હોય તો દોધી અથવા વેંગણાની સાથે અમથી નાખ વી, કેમકે ખુરીઆંનીમાં મુખીઅ ભાગ દોધી અ થવા વેંગણાનોજ રાખવો, ઉપલી બીજી તરકા રી તો માતર ખુરીઆંનીને સવાદદાર કરવા સા રૂં સેજ સેજ લેવી.

૨૬૮. દહી વેંગણાની ખુરીઆંની—એનો સામન—વગર બીના વેંગણા ૨-૩, સારૂં તાજું દહી ૩) શેર, જીરૂં અરધો તોલો, કાલાં દરેલાં મરી પાઆ તોલો, એલચીદાણા ૫) વાલ જાએફળ ૫ વાલ, દરેલી હરદ પાઆ તોલો, જ રા તજનો કટકો, આદુ એક તોલો, લસણની ક રી ૨-૩, કોઠમીરની જુરી ૨, લીલાં મરચાં ૩. એને બનાવવાની રીત—જીરૂં, તજ, એલચી, જા એફલ વગેરેને જરા છુંડીને ખોખરૂં કરવું, તથા મરચાં કોઠમીરને છુંદવું. પછી આદુ લસણને જુદું છુંડવું. એ પરમાણે મસાલો છુંડી તેના બે સરખા ભાગ કરવા. પછી વેંગણાને જો વેંગણા પાટલાં હોએ તો તેની ઉભી ચાર ચીરો કરીને પછી તેની કાટરીઓ પારવી. પછી એ વેંગણાની કાતરીઓમાં નીમક તથા ઊપર કહેલા મશાલા નો એક ભાગ નાખી સારી પેઠે ચોલીને થોડો વાર આથી મુકો, તથા બાકીના એક ભાગ મસા લાને દહીમાં નાખી મેલવી દેવો. તારબાદ કઢ રાઈમાં ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં વેં ગણાની કાટરીઓને લાલ તલી કાહાડવી. પછી એ તલેલી વેંગણાની કાટરીઓને પેલા મસાલા ના દહીમાં નાખી સારી પેઠે ચમચે કરી મેલવી દેઈ થંડા ઇંગાર પર તપીલી મુકવી. શેહેજ ગર

મ થાએ ઈઆને ૪–૫ મીનીટ રાખી તપીલી ઉતારી પારવી. પછી એ ખુરીઆંની પલાવ અથવા જરખુરીઆન સાથે ખાવી.

૨૬૯. આલબલેશ ઈશતુ—૨) રતલ સારૂ ફરબે ગોશત લઈ તેને કાપીને જરા ધોઈ નાખવું. પછી એક વાસણમાં એ ગોશતના કટકા નાખી તેમાં થોડાં દરેલાં મરી, ધાણા જીરાનો મસાલો, આદુ લસણનો છુંદેલો રશ તથા જીણાં કાપેલાં મરચાં કોઠમીર, જરા હરદ, થોડી શેલરી પારશલી તથા ફુડણો જીણો કાપેલો. એ બધા મસાલામાં ગોશતને શારી પેઠે એક બે કલાક આથી મુકવું. તથા તેમાં નીમખ આશરે એક તોલો નાખવું. પછી પટેટા, વેંગણા, સુરણ, સકરકણ, રતાલુકણ, આખા છોલેલા જીણા કાંદા, કરવાબીજ, લીલા વટેણા, દોધી, કોહોરૂ, ડબલબીજ, મોહોતા પાતરાની મેથીની ભાજી, એ બધી તરકારી થોડી થોડી લેઈ તેને શમારી નાઢલા કટકા કરી પેલા આથેલા ગોશતમાં નાખી સારી પેઠે મેલવી દેવી. પછી તરાંબાનો એક ચપટ ઢાંકણા શાથનો દાબડો (એવા દાબડા તઇઆર વેચાતા મલે છે) લેવો. પછી પોણો શેર સોજું ઘી લઈ તેમાં બે કાંદાને જીણો કાપી લાલ તલી કાહાડવો. પછી પેલા દાબડામાં તાવેલું થોડું ઘી નાખી તેમાં ગોશતનું પર કરવું અને તેની ઉપર તરકારી તથા તરેલો કાંદો નાખી ફરી બીજું ગોસતનું પર કરી ઉપર તરકારીનું પર કરી બાકીનું બધું ઘી ઉપરથી તેમાં રેડી દેઈ દાબડાંનું મોહોડું ચપટ ઢાંકવું. પછી તે દાબડાને ચુહુલા ઉપર મુકી નીચે માતર આતશનો ઈંગાર રાખવો બલતું કરવું નહીં. પછી આશરે બે કલાક રહી દાબડાને ઉઘાડીને તેને તલીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકી રેહેવા દેવું. પછી આશરે એક કલાક રહીને ચુહુલા પરથી ઉતારી પારવું એટલે આલબલેસ ઈસતુ થયો. પણ એવી રીતનો આલબલેસ બનાવવાને વાસતે હુશીઆર બબરચી જોઈએ અને એ તલીએ દાજે નહી તેને વાસતે ઘણી સંભાલ રાખવી.

૨૭૦. તરેલા ઇસતુ—એનો સામન–સારૂં ફરબેદાર ગોશત એક રતલ, ઘી આશરે પાશેર, જીણા કાંદા પોણો શેર, પટેટા અરધો શેર, સુરણ અરધો શેર, રાતું કોહોરૂં પાશેર, પીલી છાલના કેલા બે, કોઠમીરની જુરી એક, મરચાં ૨–૩, ફુડણાની નાની જુરી બે, સાલેરી પારસલી મલી એક જુરી, આદુ લસણનો છુંદેલો મસાલો એક તોલો, દરેલા મરી અરધો તોલો, ગરમ મસાલો અરધો તોલો, દરેલી હરદ પાઆ તોલો, તજનો એક નાનો કટકો, એલચી ૪–૫, લવંગ ૫–૭. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં કાંદાને આખા સમારી પાણીમાં ભીંજવી રાખવા તથા પટેટાને છોલી પાણીમાં ભીંજવવા અને એ પટેટાની કગન કાપી કાહાડવી. કગન કરવાની રીત એછે કે એક આખો છોલેલો પટેટો લેઈ તેને નાહાની છરીએ કરી ઉભા કમરખના જેવા ફરતાં ખાંચા કોતરી કાહાડવા. પછી જો પટેટા મોહોટા હોય તો તેની તરણ ચારી ગોલ કાતરીઓ કાપવી અને નાહાના પટેટા હોય તો બબે કાટરી કરવી એટલે પટેટાની કગન થઈ. એ પરમાણે બધા પટેટાની કગનો કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવી તથા ગોસતને કાપીને ધોઈ નાખવું, કોઠમીર મરચાં તથા સાલેરી પારસલી અને ફુડણાને જીણો જેવો કાપવો. પછી એક તપીલીમાં ઉપલું ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં એક કાંદાને જીણો કાપી વધાર કરી તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચ કરવી. પછી કોઠમીર મરચાં ફુડણો સાલેરી પારસલી નાખી સાથે મેલવી દેવો. પછી તેમાં મરી, જીરૂ, તથા ખોખરી કીધેલી એલચી, લવંગ અને તજ નાખી કાંદાની સાથે મેલવવી. પછી હરદ નાખી ચમચે કરી બધાને મેલવી દેઈ પેલું ધોયેલું ગોસત તેમાં નાખી ચમચથી તલીએ ઉપર કરી તેમાં આશરે સવાશેર પાણી રેડી પેલા છોલેલા આખા કાંદા તથા એક તોલો નીમક નાખી ગોશતને ચરવા દેવું. એ ગોશત ચરીને નરમ થાએ તેટલા વખતમાં એક કહરાઇમાં બીજું ઘી નાખી પેલી પટેટાની કગનને બદામી રંગના જેવી તલી કાહાડવી. અને તેજ ઘીમાં સુરનના નાહાના કટકા, કેલાંની કાટરીઓ અને કોહોરૂં તથા કનને જુદું જુદું તલી કાહાડવું. જીઆરે ગોશત ચરી રેહેવા આવે અને તેમાં અરધું પેઆલું રશ રહેકે પેલી ઘીમાં તરેલી બધી તરકારી નાખી ધીમાં ઈંગાર પર રેહેવા દેવો. જીઆરે પાણી બલીને ગોશત ઘી પર આવેકે ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી તલીએ ઉપર કરીને ઉતારો. એની ઉપર જરા વેલાતી સાસ છાંટીને ઉતારશો તો જરા વધારે સવાડ આપશે.

૨૭૧. પચરશી તરકારીનેા ગેાસતનેા ઇસતુ—એનેા સામન-ગેાસત એક રતલ, ધી આસરે પાશેર, ક્ષુંડેલા આદુ લસણનેા મસાલેા આશરે પેાણેા તેાલેા, ધાણા જીરાનેા મસાલેા એક તેાલેા, એક નાંઢલેા કાંદેા, દરેલા મરી આશરે અરધેા તેાલેા, દરેલી હરદ પાઆ તેાલેા, નીમક આશરે શવા તેાલેા, જરા ગરમ મસાલેા કાંદા પેાણેા શેર, પચરશી ભાજીની ૮-૧૦ ઝુરી, પટેટા આશરે અરધેા શેર, સુરણ અરધેા શેર, સકરકણ અરધેા શેર, વટેણાની સીંગ (ગીરીન બીન્ઝ)ના છેાલેલા લીલા દાણા અરધેા શેર, છેાલેલી કરવા બીજ પાશેર, વસાઈગરા કેલા ૧-૨, રાતુ કેાહેારૂ પાશેર, ફુદણાની એક ઝુરી, કેાઠમીરની ઝુરી ૨, મરચાં ૩. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા ગેાસતને કાપી બે વખત પાણીમાં છબછબડાવી ધેાઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનેા કતેરેા કરી તેમાં ધી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી. ધી કકરેકે કાંદાને જીણેા કાપી તેમાં નાખીને વધાર કરવેા. જ્યારે કાંદેા લાલ થવા આવે કે તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવવું. પછી તેમાં મરી, ધાણા જીરૂં નાખી મેલવીને પછી હરદ નાંખી કાંદાની સાથે મેલવી દેઈને ગેાસત નાખવું. પછી ગેાશતને ચમચથી ઉથલ પાથલ કરી કાંદાની સાથે મેલવી દેઈ આશરે દેાહેાર શેર પાણી તેમાં રેડી નીમક નાખવું. તારબાદ સુરણ, પટેટા, કણ અને કાંદાને છેાલી તેના કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવા, તથા ભાજીને સમારી જીણી કાપીને ધેાઈ નાખવી, કેલાને છેાલી તેની ગેાલ કાટરીઓ કરવી, કેાઠમીર મરચાં તથા ફુદણાને જીણેા કાપવેા. જ્યારે ગેાસતમાં તરણ ચાર કકરા પડે કે ઉપલી બધી તરકારી, ભાજી, કેાઠમીર મરચાં વગેરે બધું તેમાં નાખવું. જ્યારે ગેાશત ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું ધીપર રહે કે ઊપર જરા ગરમ મશાલેા ભભરાવી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી, એટલે પચરશી તરકારીનેા ઈસતું થયેા.

૨૭૨. પચરશી તરકારીનેા મરધીનેા ઇસતું—જેમ ઊપર પચરશી તરકારીનેા ગેાસતનેા ઈસતું બનાવવાની રીત છે. (જુઓ નાં૦ ૨૭૧) તે પરમાણે બધેા સામન લેવેા. પણ ફરક એટલેાજ કે ગેાસતને બદલે એમાં મરધી લેઈ ઉપલી રીતે બનાવેા.

૨૭૩. ચવચવનેા ઇસતું—કલેજી ૧), ફેફસું ૧), કાલા ખુકા ૪-૫, ચરબીના ભરેલા સારા ચુસતા ૨), ધી આસરે દેાહેાર નવટાંકથી તે પાશેર સુધી, પટેટા અરધેા શેર, કાંદા પેાણેા શેર, સુરન અરધેા શેર, કવરા બીજ દેાહેાર પાશેર, પચરસી ભાજીની ૮-૧૦ જુરી, રાતું કેાહેારૂ પાશેર, કેાઠમીરની જુરી બે, લીલા મરચાં ૩, જરા ગરમ મશાલેા, ધાણા જીરાનેા મસાલેા આસરે એક તેાલેા, દરેલા મરી અરધેા તેાલેા, દરેલી હરદ પાઆ તેાલેા, નીમક આશરે સવા તેાલેા, કેલા ૨, આદુ લસણનેા ક્ષુંડેલેા મસાલેા પેાણેા તેાલેા. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા ફેફસા, કલેજી, ખુકા અને ચુસતાને કાપીને નાઢલા કટકા કરવા. પછી પાણીથી બે તરણ વખત સારી પેઠે ધેાઈ કાહાડવા. પછી તપીલીને રાખનેા કતેરેા કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ધી નાખવું. ધી કકરે કે એક કાંદાને જીણેા કાપી તેમાં નાખી વધાર કરવેા. કાંદેા લાલ થવા આવે કે તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને મરી, ધાણા જીરૂ નાખી મેલવવું. પછી તેમાં હરદ નાખી મેલવીને ફેફશા કલેજી વગેરે નાખવું. જરા તતરવા દેઇ ચમચથી ઉથલ પાથલ કરી તેમાં આશરે દેાહેાર શેર પાણી તથા નીમક અને કાંદાના કાપેલા કટકા નાખવા. તારબાદ ભાજીને સમારી જીણી કાપીને ધેાઈ કાહાડવી, તથા સુરન, પટેટા, કેલાને છેાલી નાહાના કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવા, કેાઠમીર મરચાંને જીણું કાપવું. જયારે ફેરસા કલેજીમાં બે કકરા પડે કે ઉપલી બધી તરકારીના કટકા તથા ભાજી મરચાં કેાઠમીર વગેરે તેમાં નાખવું. જયારે બધું ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ચમચથી ઉથલ પાથલ કરી ઊપર જરા ગરમ મશાલેા ભભરાવી તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. એટલે ચવચવનેા ઇશતું થયેા.

૨૭૪. ખીમામાં તરેલેા ઇસતું—એનેા સામન—ગેાસત ૧ રતલ, કાંદેા ૧, સારા પટેટા અને સુરન મલીને પેાણેા શેર, રાતું કેાહેારૂ દેાહેાર પાશેર, વસઈગરા કેલા ૧ નંગ, કેાઠમીરની ઝુરી ૧, મરચાં ૨, ફુદણાની નાઢલી ઝુરી ૧, ક્ષુંડેલા આદુ લસણનેા મસાલેા આશરે પેાણેા તેાલેા, દરેલા મરી આશરે અરધેા તેાલેા, ધાણા જીરાનેા મસાલેા અરધેા તેાલેા, નીમક આશરે

મરચાં તોલો, દરેલી હરદ બે આની ભાર, એલચી ૪–૫, લવંગ ૫, જરા દરેલો ગરમ મસાલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને છુંડીને ખીમો કરવો. પછી એક તપીલીમાં દોહોર નવટાંક ઘી નાખી ચુલા પર મુકવી. ઘી કકરે કે કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને વઘારવો. કાંદો લાલ થવા આવે કે આદુ લસણ નાખી ચમચ કરવી. પછી ઝીણું કાપેલું કોઠમીર મરચાં અને ફુદણો નાખી સાથે મેલવી દેવો. પછી તેમાં મરી, ધાણા જીરાનો મસાલો તથા ઓખરી કાપેલી એલચી લવંગ નાખી કાંદાની સાથે ભુંજવો. છેલ્લે હરદ નાખી ચમચે કરી બધાને મેલવી દેઈને ખીમો તેમાં નાખી ચમચથી સારી પેઠે ઉથલ પાથલ કરીને આશરે પોણો શેર પાણી તથા નીમક નાખવું. તારબાદ પટેટા, સુરન, કેલા અને કોહોરાને છોલી તેના ઘણા નાહાના નાહા કટકા કરી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવા. જયારે ખીમો ચરવા પર આવે અને તેમાં થોડું પાણી રેહકે પેલી તલી કાહાડેલી તરકારીના કટકા તેમાં નાખવા. જયારે ખીમો ચરી રહેને પાણી બલી જાય કે ચમચથી તરીએ ઉપર કરી ઉપરાંદરેલો ગરમ મસાલો ભભરાવીને તપીલી ચુલા પરથી ઉતારવી. એની ઉપર જરા વેલાતી સાસ છાંટીને ઉતારશો તો જરા વધારે સવાદ આપશે.

અન ફુલ શાકના ખોરાકના પકવાનની વાનીઓ (પરેજીવાની)

(પારસી વેજીતેરીઅનો યાને ગોસત, મરઘી નહી ખાનારાઓને માટે)

☞ અન ફુલ સાકના યાને ભાજી પાળાના ખોરાકના પકવાન બનાવનારાઓને

સુચના—આ પુસતકમાં આવેલા જેજે પકવાનની વાનીઓની બનાવટમાં ફકત ઈંડાં, માછલી, ગોસત તથા મરઘી નહી હોય તેવી જાતના પકવાનની બધી વાનીઓને અનફુલ શાકના ખોરાકની વાનીઓ તરીકે ગણવી. જેવી કે આએ એઠલ આપેલી બધી જાતની અમથી તરકારી, બધી જાતની તલેલી તરકારી, બધી જાતની ચાશપાએલી મીઠી તરકારી, બધી જાતની બાફેલી તરકારી, બધી જાતનો મુરબો, અચાર, ચટણી, કઢી તથા ડોહોર, બધી જાતની ગોસત તથા મરઘી વગરની દાલ, બધી જાતના ગોસત વગરના ચાવલ તથા ખીચડી અને પલાવ તથા બધી જાતની દેશી મીઠાઈ વગેરે એ સઘળી વાનીઓ પારસી વેજીતેરીઅનો યાને અનફુળ શાકના ખોરાક પસંદ કરનારા ગરહસથોને માટે છે, કે જે સઘળી વાનીઓ આ પુસતકમાં તેના જુદા જુદા મથાલા હેઠળ જોવાથી તરત મલી આવશે. બીજુ—જે જાતના પકવાનની વાનીઓમાં ફકત ગોશત તથા મરઘી ભેલેલી નહી હોય તેવી જાતના બધા પકવાનને પરેજી વાની કહે છે જેવી. કે ઉપર કહેલી બધી તરકારીની વાનીઓ શીવાએ બધી જાતની માછલીની તથા ઈંડાંની વાની બધી જાતની, તરકારીપર બનાવેલા ઈંડાં તથા બધી જાતના કસતર કે જે વાનીઓ કેટલાક પારસીઓને માટે જયારે કંઈ પરેજી ખાતું હોય છે તયારે બનાવવામાં આવે છે અને એવા પકવાનની વાનીઓ પણ આ પુસતકમાં તેના આપેલા મથાલા હેથલ જોવાથી તરત મલી આવશે.

૨૭૫. અમથાં તુરીઆં—એ તુરીઆ બે રીતથી બનાવે છે. એક તો મસાલાના તુરીઆં અને બીજા તો અમથા (બેઠા) તુરીઆ બનાવે છે, તેથી જો બેઠા (અમથા તુરીઆ) બનાવવાના હોય તો મોહોતા ૩–૪ તુરીઆ લેઈ છોલીને તેની ગોલ કાટરીઓ કરવી, પણ એ તુરીઆ સમારવાની અગાઉ જરા ચાખી જોવા. જો કવરા હોય તો નહી લેવા. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી તેમાં આશરે દોહોર નવટાંક અથવા પાશેર ઘી નાખી મોહોતા બે કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. જયારે કાંદો લાલ થવા આવે કે તેમાં તુરીઆ નાખી ચમચથી કાંદાની સાથે મેલવી દેઈ આશરે બે કુલીઆ પાણી તેમાં રેડી તથા જરા નીમક નાખવું. એ તુરીઆમાં એટલું જરા પાણી રેડવાનું કારણ એ કે એ તુરીઆનું પાણી છુટશે જેથી એમાં વધારે પાણી રેડવાની અગત નથી. ગમે તો એ તુરીઆમાં જરા પણ પાણી રેડવું નહી, કેમકે તુરીઆ વગર પાણીએ પણ ચરે છે. જયારે તુરીઆ ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે

ચમચે કરી મેલવી દેઈ તપીલીને ચુહુલા પરથી ઊતારવી એટલે બેઠા (અમથા) તુરીઆ થયા. જો એને મસાલાના કરવા હોય તો ઉપર પરમાણે કાંદાને ધીમાં લાલ કીધા પછી તેમાં દરેલા મરી આશરે અરધો તોલો, ધાણા જીરાનો મસાલો અરધો તોલો અને જરા દરેલી હરદ નાખી કાંદાની સાથે મેલવીને પછી તેમાં તુરીઆ નાખી મેલવીને પાણી રેડી ચરેને ઉતારશો તો મશાલાના તુરીઆ થશે. આ વાની અનફલ શાકના ખોરાક ખાનારાઓને માટે શારી છે.

૨૭૬. તુરીઆપર ઇંડાં—જેમ ઉપર અમથા તુરીઆ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૨૭૫) તેવી રીતે ગમે તો અમથા (બેઠા) તુરીઆ બનાવી કાહાડો અને જોઇએતો મસાલામાં ઉપલી રીતે બનાવી કાહાડવા. પછી ચુહુલાપરથી તપીલીને ઉતારતી વખતે તેમાં આખી દાલના મરઘીના તાજા ઈંડાં ભાંજીને ઉપરથી ફરતાં નાખવા અથવા જોઇએ તો બે તરણ તાજા ઈંડાંને એક કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખી ઉપરથી તે તુરીઆની તપીલીમાં ફરતું રેડી દેવું. જ્યારે ઈંડાં બંધાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી, એટલે તુરીઆ પર ઈંડાં થયા.

૨૭૭ અમથા પનદોરા—જેમ ઉપર અમથા તુરીઆ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૨૭૫) તેજ પરમાણે જોઈએ તો અમથા બનાવો અને જોઇએ તો મશાલાના બે બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તુરીઆને બદલે શારા મોહોતા ૨–૩ પનદોરા લેઈ છોલીને તેની ગોલ કાટરીઓ કરી ઉપર પરમાણે ધીમાં કાંદાને લાલ કરી તેમાં પનદોરા તથા જરા નીમખ નાખી તથા આશરે બે ફુલીઆ પાણી રેડી ચરીને તેમાંનુ પાણી બલી જાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે અમથા પનદોરા થયા. એમાં જરા પાણી રેડવાનું કારણ એકે એ પનદોરાનું પાણી છુટશે તે શાથ પનદોરા વગર પાણીએ પણ ચરે છે. પનદોરા કવરા નહી હોય તેથી કાપતી વખતે જરા ચાખી જોવા. આ વાની અનફલ શાકના ખોરાક ખાનારાઓને માટે શારીછે.

૨૭૮. પનદોરાપર ઈંડાં—ઊપર પરમાણે (જુઓ નાં૦ ૨૭૭) પેહેલા પનદોરાને રાંધી કાહાડવા. પછી તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારતી વખતે આખી દાલના મરઘીના તાજા ઇંડાં ઉપરથી ફરતાં તેમાં ભાંજવાં અથવા ઇંડાંને એક કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખીને તેમાં ફરતું રેડી દેવું. જયારે ઈંડાં બંધાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે પનદોરાપર ઈંડાં થયા.

૨૭૯. અમથા ગલકા—જેમ ઊપર અમથા તુરીઆ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૨૭૫) તેજ પરમાણે જોઈએ તો અમથા એ બનાવો અને ગમે તો મસાલાના બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે તુરીઆને બદલે ૩–૪ સારા ગલકા લેઇ છોલી કાટરીઓ કરી ઉપર પરમાણે ધીમાં કાંદાને લાલ કરી તેમાં એ ગલકા નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં જરા નીમક નાખી તથા આશરે બે ફુલીઆ પાણી રેડી ચરીને તેમાંનુ પાણી બલી જાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે અમથા ગલકા થયા. એમાં જરા પાણી રેડવાનું કારણ એ કે એ ગલકાનું પાણી છુટશે. ગલકાને છોલતી વખતે જરા ચાખી જોવા કે કવરા નહી હોય. આ વાની અનફલ શાકના ખોરાક ખાનારાઓને માટે શારીછે.

૨૮૦. ગલકાપર ઇંડાં—ઊપર પરમાણે (જુઓ નાં૦ ૨૭૯) ગલકાને પેહેલા રાંધી કાહાડવા. પછી તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારતી વખતે આખી દાલના મરઘીના તાજા ઈંડાં ઉપરથી ફરતાં ભાંજીને તેમાં નાખવા અથવા ઈંડાંને એક કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખીને તેમાં ફરતું રેડી દેવું. જયારે ઈંડાં બંધાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે ગલકા પર ઈંડાં થયા.

૨૮૧. અમથા ખારા ભીંડા—સારા કુમરા મોહોતા ભીંડા ૧૦–૧૨, ધી આશરે દોહોર નવટાંક અથવા પાશેર, કાંદા ૨, નીમક આશરે પાઆ તોલો. પેહેલા ભીંડાને કાપી અરધા અરધા આંગલના નાઢલા ગોલ કટકા કરવા. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી તેમાં ધી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી. ધી કકરે કે તેમાં કાંદાને જીણો કાપી વધાર કરવો. કાંદો લાલ થાય કે તેમાં ભીંડા નાખી ચમચથી ઊથલપાથલ કરી તેમાં આશરે પાશેર ઉપર પાણી રેડી તથા નીમક નાખવું. જયારે તેમાંનું પાણી બલી જઇ ભીંડા ચરીને ધીપર આવે કે તપીલીને ચુહુલા ઊપરથી ઉતારવી એટલે વધારેલા ખારા ભીંડા થયા. પણ જો એ ભીંડાપર ઇંડાં

ભાંજવાના હોય તો ઉપર પરમાણે ભીંડાને કાપતી વખતે તેની પાટલી ગોલ કાટરીઓ કરવી, પણ અરધા આંગલ જેટલા કટકા નહી કાપવા. આ વાની અનફળ શાકના ખોરાક ખાનારાઓને માટે શારી છે.

૨૮૧. ભીંડાપર ઇંડાં—ઉપર પરમાણે (જુઓ નાં૦ ૨૮૦) ભીંડાંની પાટલી ગોલ કાટરીઓ કરી ઘીમાં કાંદાને વઘારી ઊપલી રીતે ખારા ભીંડાં રાંધવા. પછી તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારતી વખતે આખી દાલના મરઘીના તાજા ઈંડાં ઉપરથી તેમાં ફરતાં ભાંજીને નાખવા અથવા બે તરણ ઈંડાંને એક કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખી જરાક તેમાં નીમક નાખી મેલવીને તે ભીંડાંની ઊપર ફરતું રેડી દેવો. જયારે ઈંડાં બંધાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી પણ એ તપીલીમાં ભીંડાંપર ઈંડાં ભાંજવાને બદલે ગમે તો એ રાંધેલા ભીંડાને એક તરાબાની ખુમચીમાં નાખી તેમાં જરા ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવા. પછી ભીંડાને ચમચે કરી શરખા પોહોરા પાથરીને ઉપર ઈંડાં ભાંજવા. દાલ બંધાય કે ખુમચીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે ખારા કીધેલા ભીંડાપર ઈંડાં થયા.

૨૮૨. અમથા વેંગણા—શારા વેંગણા ૩–૪ લેઈ છોલીને તેના કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવવા. પછી એક તપીલીમાં થોડું પાણી રેડી તેમાં વેંગણાના કટકા નાખવા તથા જરા નીમખ નાખી ચુહુલા પર બાફવા મુકવા. જયારે બફાઈને ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જાયકે તપીલીને ઉતારી કરછીથી વેંગણાને છુંડી નાખીને નરમ માવા જેવા કરવા. પછી એક બીજી તપીલીમાં નવટાંકથી દોહોર નવટાંક સુધી ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે એક કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. પછી તેમાં જીણું કાપેલું જરા આદુ નાખી તથા અરધો તોલો દરેલા મરી, ધાણા જીરાનો મસાલો અરધો તોલો અને કોઠમીર મરચાંનો છુંડેલો મશાલો જરા નાખી ચમચથી મેલવી દેવો. પછી તેમાં દરેલી હરદ જરા નાખી મેલવીને તેમાં પેલા છુંડેલા વેંગણા નાખી ચમચથી બધાને શારી પેઠે મેલવી દેઇ ઉપર ઢાંકણું ઢાંકીને ઇંગાર પર થોડો વાર રેહેવા દેવો. પછી તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે અમથા વેંગણા થયા. આ વાની અનફલ શાકના ખોરાક ખાનારાઓને માટે છે.

૨૮૩. વેંગણાપર ઇંડા—જેમ ઉપર અમથા વેંગણા બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૨૮૨) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારતી વખતે આખી દાલના તાજા ઈંડાં ભાંજીને ઉપરથી ફરતા તેમાં નાખવા અથવા બે તરણ ઈંડાંને કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખી તેમાં ઉપરથી ફરતું રેડી દેવો. જયારે ઈંડાં બંધાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે વેંગણાપર ઈંડાં થયા.

૨૮૪. અમથા પટેટાં—એક શેર મોહોટા પટેટાને થોડા પાણીમાં આખા નરમ બાફી કાહાડવા. પછી તેને છોલીને કરછીએ કરી છુંડીને માવા જેવા કરી નાખવા. પછી તેમાં નીમખ પાઆ તોલો, દરેલા મરી પાઆ તોલો તથા ધાણા જીરાનો મસાલો પોણો તોલો નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી તેમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા ઊપર મુકવી. ઘી કકરે કે કાંદાને જીણો કાપી તેમાં લાલ કરવો. કાંદો લાલ થાય કે તેમાં પટેટાનો છુંડેલો માવો નાખી ચમચે કરી સારી પેઠે મેલવી દેવો તથા તેમાં જરા પાણી (આશરે નાહાનું અરધું ફુલીઉ) રેડવું કે પટેટા તલીએ લતરી નહી જાય. ચાર પાંચ મીનીટ રેહીને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે અમથા પટેટા થયા. આ વાની અનફલ શાકના ખોરાક ખાનારા માટે સારી છે.

૨૮૫. પટેટાપર ઇંડાં—ઉપર જે અમથા પટેટા બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૨૮૪) તેજ પરમાણે એ બનાવવા પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે પટેટાની તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારતી વખતે મરઘીના બે તરણ તાજા આખી ડાલના ઈંડાંને ઉપરથી ફરતાં ભાંજીને નાખવા અથવા ઇંડાંને એક કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખીને તેમાં ફરતું રેડી દેવું, જયારે ઈંડાં બંધાય કે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે અમથા પટેટા પર ઈંડાં થયા.

૨૮૬–૮૭. અમથા તથા મસાલાના કંતોલાં—એક શેર ઘણા નાહલા કંતોલાં લેઈ

સમારી છરીથી જીણા ગોલ કાપવા. જો મોહોટા કંતોલા હોય તો તેના બબે ફારચાં કાપી તેમાં થી બીઆ કાહાડી નાખી જીણા કાપવા. પછી ૪ અતવા ૫) કાંદા લેઈ સમારીને તેને જીણો જે વો કાપી જુદો રાખવો. તયારબાદ એક તપીલી માં આશરે પાશેર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુક વી. ઘી કકરે કે તેમાં પેલો જીણો કાપેલો બધો કાંદો તથા કંતોલા સાથે નાખીને લાલ કરવા. લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી કાંદા તથા કંતો લાને ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહવું, તલીએ બલતું કર વું નહી પણ ધીમી આંચ રાખી ઈંગાર પર ને ઈંગાર પર રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરીઆ કરવા. જો ફેરવ ફેરવ નહી કરશો તો તલીએ બલી જશે. જયારે કાંદો તથા કંતોલા તલાઇને લાલ જેવા થાય કે તેમાં આસ રે પાઆ તોલો નીમક નાખી ચમચથી મેલવીને ૧.માં આસરે પાશેર પાણી રેડી ધીમી આંચે ઇંગાર પર રાખવા. જયારે તેમાંનું પાની બલી ને કંતોલા ચરીને ઘી પર આવે કે ચમચથી મેલ વી દેઈ તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે અમથા કંતોલા થયા. જો એમાં પાણી રેડવા પછી ઉપરથી આશરે નવટાંક ગોલ નાખી ઈંગા ર પર રાખી પાણી બલેને ઉતારશો તો ગોલથી કરી કંતોલા જરા સવાદદાર થશે. જો એને મ સાલાના કરવા હોય તો કાંદા તથા કંતોલાને ઉ પર પરમાણે લાલ કીધા પછી તેમાં જરા દરેલા મરી અને દરેલી હરદ જરા નાખી ચમચથી મે લવી નીમખ નાખી ઉપર પરમાણે પાણી રેડી તે પાણી બલી જાયને ઉતારશો તો મસાલાના કંતોલા થશે. યાદ રાખવું કે કેટલાંએકો એ કંતો લામાં જરાપણ પાણી રેડતાં નથી પણ એમાં પાણી રેડવાથી કંતોલા ચરીને નરમ રહે છે તે થી ગમે તો એમાં પાણી રેડો અને જોઈએ તો પાણી રેડીઆ વગર અમના એમ ઈંગાર પર રાખી ચેરવીને ઉતારો એ પકવાન બનાવનારની મરજીપર છે. આ વાની અનકુલ શાકના ખોરાક ખાનારા માટે શારી છે.

૨૮૮. કંતોલા પર ઇંડાં—જેમ ઉપર અમથા કંતોલા બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૨૮૬) તે પરમાણે જોઇએ તો મસાલાના કંતો લા બનાવો અને ગમે તો અમથા કંતોલા બના વો, પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે કંતોલાની ત પીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારતી વખતે મરઘીના તાજા બે તરણ આખી દાલના ઈંડાં ભાંજીને ઉ પરથી ફરતાં તેમાં નાખવા અથવા ઈંડાંને એક કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખી ઊપરથી ફરતું તેમાં રેડી દેવું. ઈંડાં બંધાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે કંતોલા પર ઈંડાં થયા.

૨૮૯. કંતોલામાં જીણી લેવટી—જેમ ઉપર અમથા કંતોલાં બનાવવાની રીત છે (જુ ઓ નાં૦ ૨૮૬) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પ ણ એમાં વધારે એટલુંજ કે તરણ અથવા ચાર ઘણીજ જીણી તાજી લેવટીની પોટલી લેઈ તેને એ ક વાસણમાં નાખી તેમાં જરા નીમખ નાખવું, નીમખથી લેવટી મરી જશે. પછી તેને પાણીથી શારી પેઠે ધોઈ કાહાડી તેમાં જરા દરેલા મરી તથા દરેલી હરદ નાખી મેલવી દેવી. પછી ઉપર પરમાણે જયારે કંતોલા ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે તેમાં પેલી લેવટી નાખી ચમચથી કંતોલાની સાથે મેલવી દેઈ ચાર પાંચ મીનીટ રાખીને તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે કંતોલામાં લેવટી થઈ. એ જીણી લેવટીની કપડા માં નાહાની નાહાની પોટલીઓ બાંધી વરશાદ ના દાહાડાપર માછી લોકો વેચવા લાવે છે.

૨૯૦—૨૯૧. અમથાં કારેલાં તથા ખા ટા મીઠા કારેલા—લીલા રંગના કારેલા ૩ અથવા ૪) લેઈ તેની ઉપરની કગન છરીથી ઓ ખવીને સાફ કરી ઉભા બે ફારચા કાપી તેમાં થી તેના બીયા કાહાડી નાખી કારેલાની કાટરી ઓ કરવી. પછી તેમાં જરા નીમખ નાખી જરા પાંણી છાંટીને હાતે કરી કારેલાને ખુબ ચોલીને તેનું પાણી નીચવી કાહાડી નાખી બીજા સોના પાણીથી કારેલાને ધોઈ નાખવા. હવે કારેલા રાંધવાની બે રીત છે. એક તો કારેલાંને પેહેલા બાફી કાહાડીને પછી વધારે છે અને બીજી રીત તો બાફીઆ વગર વધારીને બનાવે છે, તેથી જો બાફીઆ વગર બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે કારેલાની કાટરીઓને ધોઇ કારેલાને દાબી તેનું પાણી નીચવી કાહાડી કોરડા કરવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે પાશેર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપ ર મુકવી. ઘી કકરે કે તેમાં તરણ અથવા ચાર કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. પછી તેમાં જ રા દરેલા મરી, જરા ધાણા જીરાનો દરેલો મસા લો અને દરેલી હરદ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં કારેલાં નાખી કાંદાની શાથે શારી પેઠે

મેલવી દેઈ તેમાં આસરે અરધો શેર પાણી રેડી ધીમી આંચ રાખીને ચરવા દેવા. જ્યારે તેમાંનું થોડું પાણી બલીને કારેલા ચરવા પર આવે કે તેમાં આશરે અરધો શેર ગોલ નાખી ચમચથી તરીએ ઉપર કરી ઈંગાર પર રાખવા. જ્યારે તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરાપણ તેમાં પાણીનો શેનાર નહી રેહ અને કારેલા ગોલ પીને રતાશદાર થાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે અમથા કારેલા થયા. ગમે તો મશાલાને ધીમા ભુંજી તેમાં કારેલાની ધોયલી કાટરીઓ અને જીણા કાપેલા કાંદા શાથે નાખી ફેરવ ફેરવ કરીને લાલ કરવા, પછી ઉપરથી ગોલ નાખી ઈંગાર પર ને ઈંગાર પર રાખી ચરી રેહેને ઉતારશો તો વગર પાણીએ કારેલા તઈઆર થશે. બીજી રીત–કારેલાને બાફીને બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે ધોયલી કારેલાંની કાટરીઓને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવી. પછી તેને દાબીને તેમાંથી પાણી નીચવી કાહાડી તેમાં જરા મરી તથા હરદ નાખી શંદોવીને ઉપર પરમાણે ઘીમાં કાંદાને લાલ કરી તેમાં એ સંદોવેલા કારેલાં નાખી મેલવીને ઉપર પરમાણે ગોલ નાખવો, ગોલમાં ફસફસીને રાતા જેવા થાએ કે ઉતારવા. સુચણા–જો એ કારેલાંને ખાટા મીઠા કરવા હોય તો કારેલામાં ગોલ નાખતી વખતે થોડી આમલીનું પાશેર દોહોર કરી તેમાં ગોલ ડોહોવી નાખી એ ગોલ ડોહોનેલું આમલીનું પાણી કારેલામાં રેડી દેઈ તે પાણી બલી જાયને ઉતારવા એટલે આમલીથી કરી કારેલા ખાવામાં જરા ખાટા મીઠા લાગશે. આ કારેલાંની વાની અન ફલ શાકના ખોરાક ખાનારા માટે ઠીક છે.

૨૯૨. કારેલાં પર ઈંડાં–જેમ ઉપર અમથા કારેલા બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૯૦) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે કારેલાની તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારતી વખતે બે તરણ મરઘીના તાજાં ઈંડાંને ઉપરથી ભાંજીને ફરતાં નાખવા અથવા એક કાંસીઆમાં ઇંડાંને ડોહોવી નાખી તેમાં ફરતું રેડી દેવું. જ્યારે ઈંડાં બંધાય કે તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારવી એટલે કારેલાં પર ઇંડાં થયા.

૨૯૩. મશાલાની ગોવારની શીંગ–ગોવારની શીંગ બે રીતથી રાંધવામાં આવે છે, એક તો બાફીને અને બીજી બાફીઆ વગર. જો બાફીઆ વગર બનાવવી હોએ તો તપીલીમાં દોહોર નવટાંકને આશરે ઘી નાખી તેમાં કાંદાનો વઘાર કરવો. પછી તેમાં છુડેલા કોકમીર મરચાંનો મસાલો, અરધો તોલો દરેલા મરી, અરધો તોલો ધાણા જીરાનો મસાલો, પાઆ તોલો દરેલી હરદ નાખી કાંદા શાથે મેલવીને આશરે શેર અથવા દોહોર શેર ગોવારની શીંગને શમારીને નાહાના કટકા કરી ધોઈને તેમાં નાખી ચમચે કરી મેલવીને તેમાં આશરે પોણો શેર પાણી અને જરા નીમખ નાખી ચરવા દેવી. જ્યારે ચરીને નરમ થાએ અને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ઉપર જરા આમલીના દોહોરાંનું પાણી છાંટી તે પાણી બરવા દેઈને ઉતારો એટલે મશાલાની અમથી ગોવારની શીંગ થઇ, અને જો બાફીને બનાવવી હોએ તો પેહેલાં શીંગના કટકાને એક શેર પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી વઘારેલા કાંદા તથા મશાલામાં નાખી ચમચથી ઉથલ પાથલ કરી. જરા આંમલીનું પાણી તેમાં છાંટી પાણી બલેને ઉતારવી. પણ એ શીંગ બાફતી વખતે તેમાં નીમખ નાખવું. આ વાની અન ફલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

૨૯૪. મશાલાની ફરેંચ બીન–ઉપર જે મશાલાના ગોવારની શાંગ બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૨૯૩) રીત છે તેજ પરમાણે જોઇએ તો બાફી કાહાડીને બનાવો અને જોઇએ તો બાફીઆ વગર બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોવારના શીંગને બદલે સારી કુમરી ફરેંચ બીન લઇ સમારીને કટકા કરી ઉપલી રીતે બનાવવી. આ વાની અન ફલ શાકના ખોરકા ખાનારાઆ માટે ઠીક છે.

૨૯૫–૯૬. અમથી પાપરી તથા મસાલાની પાપરી–એનો સામન–સારા ગામથી પાપરી દોહોર શેર, સુકા લસણનો કરો એક, લીલા લસણની ઝુરી એક, ધાણા જીરાનો મસાલો આસરે એક તોલો, ઘી આશરે દોહોર નવટાંક, દરેલા મરી આશરે અરધો તોલો. એને બનાવવાની રીત–પેહેલા પાપરીને સમારી પાણીથી ધોઈને એક ખુમચામાં નાખવી, તથા લીલા લસણને જીણું જીણું કાપી તેમાં નાખવું. મરચાં કોકમીરનો ગમે તો છુંડેલો મસાલો કરો

અને જોઈએ તો તેને જીણું કાપીને પાપરીમાં નાખો. પછી તેમાં મરી, હરદ વગેરે બધો મસાલો નાખી હાથે કરી સારી પેઠે બધાને સંદોવી (મેલવી) દેવો. સંદોવામાં સાથે ઘી લેવું. (જો ઘીની સાથે જરા મીઠું તેલ લેશો તો સારી શવાડ આપશે) તથા કાંદાના નાઢલા કટકા કરી તેમાં નાખવા અને શુકા લસણના કરાને છોલીઆ વગર આખો તેમાં નાખવો. (જો કોઇની મરજી લસણનો કરો નાખવાની નહી હોય તો નહી નાખવો.) જો એમાં કોઈનો વીચાર વેંગણા નાખવાનો હોય તો બે તરણ ઘણા નાઢલા કુમરા વેંગણાને આખા છોલી તેની ઉભી ચાર ચીરો કરવી. પણ એ ચીરો વેંગણાની સાથે વલગેલી રાખવી છુટી પાડવી નહી અને એ વેગણાને પણ પાપરીની સાથે મસાલામાં શંદોવવા. તારબાદ એક તપીલીમાં પાપરી તથા વેંગણા વગેરે બધું નાખી ચુલા ઉપર મુકવી તથા તેમાં આશરે એક શેર પાણી રેડી આશરે અરધો તોલો નીમક નાખવું. જ્યારે પાપરી તથા વેંગણા ચરી રહીને પાણી બલી જાય કે ઉતારવી એટલે સંદોવેલી મસાલાની પાપરી થઈ. પણ જો વઘારીને બનાવવી હોય તો એજ પરમાણે બનાવવા માતર એટલુંજ કે કાંદાને જીણો કાપી પેહેલા ઘીમાં લાલ કરવો. પછી તેમાં ઉપર કહેલો મસાલો નાખો મેલવીને પછી તેમાં ધોયલી પાપરી, લીલું લસણ અને પાણી રેડી નીમખ નાખી પછી વેંગણા નાખી ઉપલી રીતે ચરી રહેને ઉતારવી. એટલે વઘારેલી મશાલાની પાપરી થઈ. પણ જો એને અમથી વગર મશાલાની કરવી હોય તો ઉપર પરમાણે કાંદાનો વઘાર કીધા પછી તેમાં હરદ, મરી અને ઘાણા જીરૂ તથા મરચાં કોઠમીર નહી નાખવા. અને ઉપલી રીતે બનાવી ઉતારશો તો બેઠી (મસાલા વગરની) પાપરી થશે. આ વાની અન ફલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે સારી છે.

૨૯૭. પાપરીમાં કવાબ—ઉપર જે અમથી પાપરી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૯૫) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ જોઈએ તો મશાલાની પાપરી બનાવો અને જોઈએ તો અમથી બનાવો. પણ એમાં કવાબ નાખવાના છે. તેથી અરધો રતલ નકી ગોસત લેઇ તેનો ખીમો કરી મરી, ધાણા જીરાનો મસાલો, જરા જીણું કાપેલું મરચું કોઠમીર અને જરા નીમક નાખી ખીમાને આથી મુકવો. હવે જયારે ઉપર પરમાણે પાપરીમાં આશરે અરધો શેર પાણી રહેકે પેલા આથી મુકેલા ગોસતમાંથી થોડું થોડું લેઈ તેના ગોલ કવાબ વાલવા અને એ કવાબને પાપરીમાં ઉપરથી આશતે રહીને મુકવા. તથા ઈંગાર પર રાખીને કવાબને ચરવા દેવા. પણ તલીએ મોહોતું બલતું કરવું નહી. જયારે ઉપર પરમાણે તે પાપરીમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતી સુકી જેવી થાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે પાપરીમાં કવાબ થયા.

૨૯૮. પાપરીમાં ઢેખરી—ઉપર જે અમથી પાપરી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૨૯૫) તે પરમાણે જોઈએ તો મશાલાની પાપરી બનાવો અને જોઈએ તો અમથી પાપરી બનાવો. પછી જયારે પાપરી ચરવા પર આવે અને તેમાં થોડું પાણી રહેકે એથલ પરમાણે બનાવેલી આટાની ઢેખરી પાંચ અથવા સાત ઉપરથી મુકવી. જયારે તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા સુકી જેવી થાય કે ઉતારવી એટલે પાપરીમાં ઢેખરી થઈ. (જુઓ આટાની ઢેખરી બનાવવાની રીત ના૦ ૨૯૯)

૨૯૯. આટાની ઢેખરી બનાવવાની રીત—ભીણા ચોખાનો દરેલો આટો ૧) ટાપરી, ખાંડ દોહોર પાશેર. પેહેલા એક તપીલીમાં આશરે બે પઈસા ભાર ઘી તથા ખાંડ નાખી આશરે અરધો શેર પાણી તેમાં રેડી ચુલા ઉપર અધરન મુકવું. પાણીમાં આબજોશ (કકરા) આવે કે તેમાં આટો નાખી ચમચથી શારી પેઠે મેલવ મેલવ કરીને શીંજવવો. સીંજેને ઉતારી પારી તેને ખુમચામાં નાખી થંડો પાડવો. પછી તેમાં ખોખરા કાપેલા એલચીદાણા અરધો તોલો તથા ખમણેલું જાયફલ જરા નાખી થંડા પાણીથી એ આટાને શારી પેઠે મશલીને બાંધવો. પછી એમાંથી થોડો થોડો આટો લેઈ હાથમાં દાબીને ઉંડી વાલવી. એ પરમાણે જેટલો આટો હોય તેની ઉડી (મુથીઆ) વાલીને ખુમચામાં મુકવી. પછી બીજી તપીલીમાં ૨) શેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી બલતું કરવું. જયારે તેમાં કકરા આવે કે ઉપર બોહીઉ અથવા ચાંની મુકી તેમાં પેલી વાલેલી આટાની ઢેખરીઓ

મુકી ઉપર ચપટ ઢાંકણી ઢાંકવી કે તેમાંથી વરાલ બાહાર જાય નહી. જયારે ચરીને નરમ થાયકે કાહાડવી એટલે ઢેખરી થઈ. પછી જોઇએ તો કહરાઈમાં ઘી નાખી તેમાં એ ઢેખરીને તલીને ખાધામાં લેવો અને જોઈએ તો મશાલાની પાપરીમાં ઉપરથી મુકો એટલે પાપરીમાં ઢેખરી થશે.

૩૦૦. અમથું દોધી—સારૂ કુમરૂં એક (અથવા ખપ પરમાણે) દોધી લેઈ કાપીને ઊભી ચીરો કરવી. પછી તેને છોલીને તેમાંથી ગર તથા બીયા કાહાડી નાખવા. પછી તેના નાઢલા કટકા કરવા. પણ એ દોધીને કાપીઆની અગાઉ જરા ચાખી જોવું. જો કવરૂં હોય તો નહી લેવું. પછી એક તપીલીમાં પાશેર ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકવી. ઘી કકરેકે એક નાહલા કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને વઘાર કરવો. જયારે કાંદો લાલ થાય કે તેમાં આસરે અરધો તોલો મરી નાખી મેલવીને દોધી નાખવું. તથા તેમાં થોડું પાણી રેડી જરા નીમખ દોધીના શુમાર પરમાણે નાખવું તથા તેમાં એક તજનો આખો કટકો નાખવો. દોધીમાં તજનો કટકો નાખવાનું કારણ એ કે દોધી જરા રતાશદાર થશે. જયારે દોધી ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવી ચમચથી મેલવી દેઈને તપીલીને ઉતારવી અને તેમાંથી પેલો તજનો કટકો કાહાડી નાખવો. એમાં ખાંડ નાખવાનું કારણ એ કે દોધી વખત પર ફીકું હોય તો મીઠાશદાર લાગે. એ દોધીમાં તદન પાણી રેડીઆ વગર પણ રંધાય છે, કારણ કે દોધીનું પાણી છુટે છે. આ વાની અનફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

૩૦૧—૨. અમથી ભાજી તથા મસાલાની ભાજી—પેહેના ચોલાઇની ભાજીની ઝુરીઓ આશરે ૧૫ અથવા ૨૦ લેવી. પછી તેના દાંખરાં ઉપરથી પાતરા શોહોરી અથવા તોડી કાહાડી તેને પાણીમાં જબકોરી કાહાડવી કે જો તેને કાંઈ કચરો કાદવ લાગો હોય તે નીકલી જાય. પછી તેને એક ખુમચામાં નાખી જીણી જેવી કાપવી. તારબાદ એક તપીલીને રાખનો કલેરો કરી તેમાં આશરે નવટાંક ઉપર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી. જયારે ઘી કકરે કે બે અથવા તરણ કાંદાને સમારી જીણો કાપી તેમાં નાખીને વઘાર કરવો. વઘાર કરતી વખતે કાંદાને ચમચથી ફેરવીઆં કરવો. જયારે કાંદો લાલ થવા આવે કે તેમાં જરા જીણું કાપેલું આદુ લસણ નાખી ચમચ કરીને પછી જરા જીરૂં નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં ભાજી નાખી ચમચથી ઊથલ પાથલ કરીને આશરે દોહોર પાશેર પાણી તેમાં રેડવું તથા આસરે પાઆ તોલો નીમખ નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી ભાજીને ચેરવવી. યાદ રાખવું કે ભાજીમાં ઘણું પાણી રેડવું નહી, કારણ કે ભાજીનું પાણી છુટે છે. જયારે ભાજી ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ઊતારવી. એટલે વઘારેલી અમથી ભાજી થઇ. પણ જો ભાજી ઉપર ઈંડાં ભાંજવાના હોય તો એ ચોલાઇની ભાજી નહી લેવી અને તેને બદલે મેથીની ભાજીમાં બનાવેલા ઈંડાં સવાદદાર થાય છે. જો મસાલાની ભાજી બનાવવી હોય તો એજ પરમાણે બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે ઘીમાં કાંદો લાલ થવા પછી તેમાં જરા દરેલા મરી, જરા ધાણા જીરાનો મસાલો અને જરા હરદ નાખી ઉપલી રીતે બનાવવી. એટલે મશાલાની ભાજી થશે. ઉપર જે ભાજીની ૧૫ અથવા ૨૦ ઝુરીઓ કહેલી છે તે મુંબઈ શેહેરમાં વેચાતી ભાજીની નાહાની ઝુરીઓ શાહમજવી, કેમકે દેશાવર ખાતે ભાજીની ઘણી મોહોટી ઝુરીઓ બાંધે છે તેથી તેના સુમાર પરમાણે જોઈને વધતો અથવા ઓછો મસાલો લેવો. તથા પાણી રેડવું. આ વાની અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને વાશતે શારી છે.

૩૦૩. ભાજીપર ઈંડાં—ઊપર જેમ અમથી ભાજી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૦૧) તે પરમાણે જીણા પાતરાની મેથીની ભાજીને વઘારી બનાવવી, અને જયારે ભાજી રંધાઇને તઇઆર થાય કે ચુહુલા ઉપરથી તપીલીને ઉતારતી વખતે બે તરણ તાજા ઈંડાંને આખી દાલના ભાંગી ઉપરથી તેમાં ફરતાં નાખવા. અથવા ઈંડાંને એક કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખી ઊપરથી ફરતું ભાજી ઉપર રેડી દેઈ, ઢાંકણું ઢાંકી ઈંડાને જરા બંધાવા દેવા. પછી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી.

૨૦૪. વઘારેલા આખા ચોલા—એક ટીપરી શારા ચોલાને થોડોવાર પાણીમાં ભીંજવી નાખવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે દોહોર શેર પાણી રેડી તેનું ચુહુલા પર અધરન મુ

કહ્યું ઈઆને તે પાણીમાં કકરા આવે કે તેમાં પેલા ભીંજવેલા ચોલા નાખવા, તથા તેમાં અરધો તોલો નીમક અને પાઆ તોલો હરદ નાખી ચુહુલામાં બલતું કરવું. જીઆરે ચોલા ફાટીને ઘણા નરમ થાએ કે તપીલીને ઉતારવી, અને તેમાનું પાણી (ઓશાવી) કાહાડી નાખવું. પછી એક બીજી તપીલીમાં આશરે દોહોર નવટાંક ઘી (અથવા જોઈએતો અરધું ઘી અને અરધું મીઠું તેલ) નાખી તેમાં ૨) કાંદાને જીણા કાપી લાલ કરવા તથા જરા આદુ અને લસણની કાપેલી જીણી કરી એક બેને સાથે લાલ કરવી પછી તેમાં પોણો તોલો ધાણા જીરાંનો મસાલો, પોણો તોલો દરેલાં મરી, લાલ મરચાંની ભુકી પાઆ તોલો, અને મરજી પરમાણે છુંડેલાં મરચાં કોઠમીરનો મસાલો નાખી ચમચે કરી કાંદાની શાથે જરા ભુંજી પેલા બાફેલા ચોલા તેમાં નાખી ચમચે કરી શારી પેઠે મેલવી આશરે નવટાંક પાણી રેડવું. ૫-૭ મીનીટ રહીને ઉતારી પારવું એ વાની અન ફલ શાકના ખોરાક ખાનારને વાશતે શારી છે. જો એને શંડોવેલા બેઠા ચોલા કરવા હોએ તો (જુઓ ના૦ ૩૦૫)

૩૦૫. બેઠા ચોલા—એક ટીપરી ચોલાને થોરો વખત પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે દોહોર શેર પાણી રેડી તેનું ચુહુલા પર અધરન મુકી તેમાં ભીંજવેલા ચોલા નાખવા. એક કકરો પરંને તેમાં દરેલી હરદ પાઆ તોલો અને નીમખ આશરે અરધો તોલો નાખવું. જીઆરે ચોલા જરા ફાટવા પર આવે કે ૨) કાંદાના કાપેલા કટકા તથા મરજી પરમાણે કોઠમીર મરચાં અને છુંડેલાં આદુ લસણનો જરા મશાલો તથા ધાણાજીરાંનો મશાલો પોણો તોલો, દરેલાં મરી અરધો તોલો, ઘી આશરે દોહોર નવટાંક (ગમે તો અરધું તેલ ને અરધું ઘી) નાખવું. જીઆરે ચોલા શીંજીને તેમાનું પાણી બલી જાએ એટલે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. જો એને નરમ કરવા હોએ તો કરછીથી ઘુટી નાખી પારોર પાણી નામી ચુહુલા પર મુકવા. કકરો પડેને ઉતારવા.

૩૦૬. વધારેલા વાલ—જેમ ઉપર મસાલાના વધારેલા ચોલા કરવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૦૪) તેજ પરમાણે પાણીનું અધરન મુકી ઓસાવી કાહાડવા. તથા તેજ માફક અધો મસાલો નાખી ઘીમાં કાંદો લાલ કરીને બનાવવા, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ચોલાને બદલે આખા નવા વાલ લેવા.

૩૦૭- ચણાની મોકરી દાલ—૧) ટીપરી ચણાની દાલમાં ૧) શેર પાણી રેડી તેને ૬-૭ કલાક ભીંજવી રાખવી. એ દાલમાં નાખવાનો સામન— કાંદો ૧), ઘી નવટાંક, મીઠું તેલ અરધી નવટાંક (તેલથી કરી દાલ જરા સવાડદાર થાય છે) દરેલા મરી પાઆ તોલો, ધાણા જીરાનો મસાલો અરધો તોલો તથા જરા દરેલી હરદ, જરા આદુ લસણનો છુંડેલો મસાલો, જીણી કાપેલી કોઠમીર તથા જોઇએ તો મરચાંને છુંડીને નાખો અને જોઇએ તો જીણું કાપીને નાખો. એ દાલ બનાવવાની બે રીત છે, જોઈએ તો વધારીને બનાવો અને જોઈએ તો મસાલામાં સંદોવીને બનાવો. જો વધારીને બનાવો તો એક તપીલીમાં ઘી તથા તેલ સાથે નાખી ચુહુલા પર મુકી કકરાવવું. પછી કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ વધાર કરવો તથા કાંદો તલીએ બલે નહી તેથી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહેવું. પછી તેમાં આદુ લસણ તથા મરચાં કોઠમીર નાખી કાંદાની શાથે મેલવી તેમાં ઉપલો બધો મસાલો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારી પારવી. પછી તેમાં જરા નીમખ નાખી પેલી ભીંજવી રાખેલી દાલને પાણીમાંથી કાહાડી તે વધારની તપીલીમાં નાખવી. પછી હાતે કરી તે દાલને તેમાં સારી પેઠે સંદોવી નાખવી. પછી તેમાં આશરે શવા શેર પાણી રેડી ચુહુલા પર મુકી ધીમી આંચ કરવી. જયારે દાલમાંનુ પાણી બધુ બલી જઇ ચરીને તઈયાર થાય કે ઉતારવી. પણ જો એને વધારીને બનાવવી નહી હોય તો એ ભીંજવી કાહાડેલી દાલને એક તપીલીમાં નાખી ઉપલો બધો મસાલો તેમાં નાખી તથા કાંદાના કાપેલા કટકા અને ઘી તેલ શાથે નાખી બધાને સારીકાની હાતે કરી સંદોવી નાખવું. પછી ચુહુલા પર મુકી ઉપર પરમાણે નીમખ અને પાણી રેડી ચોરવીને ઉતારવી એટલે સંડોવેલી બેથી ચણાની દાલ થઈ. આ વાની અન ફલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે શારી છે.

૩૦૮. ચણાની દાલપર ઈંડાં—પેહેલા ઉપર પરમાણે ચણાની મોકરી દાલ રાંધી કાહાડવી

(જુઓ નાં૦ ૩૦૭) પછી ખાતી વખતે અથવા ખાણાના વખતની ૧૫-૨૦ મીનીટ અગાઉ એક નાની કલઈની થારકીમાં જરા ઘી નાખી તેમાં ઉપલી દાલ નાખી ચુહુલાપર મુકી ગરમ કરવી. પછી તે દાલને ચમચથી સરખી પાંથરી તેની ઉપર મરઘીના તાજા આખી દાલના ઈંડાં ભાંગી નાખવા, તથા તે ઇંડાંની દાલપર જરા નીમખ ભભરાવવું. ઈંડાં બધાય કે રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મોકલવી.

૩૦૯. ચણાની દાલમાં ભેજાં—એક અથવા બે બકરાના ભેજા લેઈ તેની ઉપરથી લોહીની છારી કાહાડી નાખી ધોઈને એક તપીલીમાં નાખવા પછી તેમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી બાફી કાહાડવા. (બાફતી વખતે તેમાં નીમખ નાખવું.) પછી તે ભેજાના તરણ તરણ કટકા છરીથી કાપી કાહાડવા. પછી તપીલીમાં નવટાંક ઉપર ઘી નાખી તેમાં એક કાંદાને ઝીણો કાપી વધારીને લાલ કરવો. પછી તેમાં છુંડેલા આદુ લસણનો મસાલો જરા નાખી ચમચ કરી પેલા બાફી કાહાડેલા ભેજાના કટકા તેમાં નાખી સંદોવી કાહાડી જુદા વાસણમાં મુકવા. પછી ઉપર પરમાણે (જુઓ નાં૦ ૩૦૭) ચણાની દાલને મસાલામાં રાંધવી. જયારે તે દાલમાંનુ પાણી બલીને તેમાં થોડું પાણી રહે કે પેલા સંદોવેલા ભેજાના કટકા એ દાલમાં ઉપરથી મુકી દેવા. જયારે દાલમાંનું પાણી બલી જઈ ચરીને તઈઆર થાય કે તપીલી ઉતારવી એટલે ચણાની દાલમાં ભેજા થયા.

૩૧૦. વેંગણાનું ભરત—એનો સામાન એ ભરત બનાવવાને વાસતે જેમ બને તેમ ઘણું મોહોટુ વેંગણું લેઇને લેવું, તથા જેમાં ઘણા બીયા નહી હોય તેવું એક વેંગણું લેવું, દોહોર પાશેર ખાટું દહી, ઘી આશરે નવટાંક, જરા જીરૂં, ઝીણું કાપેલું આદુ લસણ આશરે આઆ તોલો, ઝીણી કાપેલી કોઠમીરની ઝુરી એક તથા ઝીણા કાપેલા લીલા મરચાં ૩), થોડું લીલું લસણ ઝીણું કાપેલું, વધારને વાસતે એક ઘણો નાહલો કાંદો. એને બનાવવાની રીત—વેંગણાનું ભરત કરવાની બે રીત છે. કેટલા એકો આખા વેંગણાને છોલીઆ વગર લોહોઢી પર અથવા ચુહુલાની અંદર ઈંગાર પર ભુંજીને બનાવે છે અને બીજી રીત એ છે કે વેંગણાને છોલી કાહાડી પાણીમાં બાફી કાહાડીને બનાવે છે. તેથી જો વેંગણાને બાફી કાહાડીને બનાવવું હોય તો વેંગણાને છોલી ચીરીઆ કરી એક તપીલીમાં નાખી તેમાં વજણ પરમાણે પાણી રેડી જરા નીમખ નાખી ચુહુલા ઊપર બાફવા મુકવા. જયારે ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જાય કે તપીલીને ઉતારી કરછીથી વેંગણાને તેમાં છુંડી નાખવા. એવી રીતે છુંડવા કે તેમાં જરા પણ વેંગણાનો ગાંઠ રહે નહી, પણ બધું એક સરખું માવા જેવું થાય. પછી તેમાં દહી નાખી વેંગણાને મેલવી દેવું. તારબાદ એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. જયારે ઘી કકરે કે કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને વધાર કરવો. જયારે કાંદો લાલ થવા આવે કે તેમાં ઊપલો બધો મસાલો નાખી ચમચથી જરા ફેરવ ફેરવ કરીને પછી તેમાં પેલું દહી મેલવેલું વેંગણું નાખી ચમચથી સારી પેઠે ઉથલ પાથલ કરી તેમાં જરા ખોબલી પાણી છાંટી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. જયારે વેંગણામાનું પાણી બલી જાય કે ચમચથી મેલવી દેઈ તપીલીને ઉતારવી, એટલે બાફી કાહાડેલા વેંગણાનું ભરત થયું. પણ જો કોઈનો વીચાર વેંગણાને બાફી કાહાડીને ભરત બનાવવાનો નહી હોય તો પેહેલા આખા વેંગણાને છોલીઆ વગર હાતે કરી ચોલીને નરમ કરવું. પછી એક લાંબી દીવાસલી અથવા ખુતારાની નવી શલી તેની અંદર ઊભી છેક ખોશવી. જો દીવાસલી ખોશો તો દીવાસલીને ગંધક લગાડેલા બેઊ છેસ ભાંગી નાખીને પછી ખોશવી. તારબાદ એક લોહોઢીને ચુહુલા ઉપર મુકી ખુબ ગરમ કરી તેમાં એ સલી ખોસેલું વેંગણું મુકી તલીએ બલતું કરવું તથા તેનું પર ફેરવતાં જવું. જયારે વેંગણું બધી તરફથી ભુંજાઈને નરમ થાય તથા તેની ઉપરની છાલ બલેને લોહોઢી પરથી વેંગણાને કાહાડી એક રકાબીમાં મુકી થંડું પાડવું. પછી ઉપરથી છાલ કાહાડી નાખી ઉપર પરમાણે વેંગણાને છુંડી તેમાં દહી મેલવી કાંદાને વઘારી મસાલો નાખી તેમાં દહી મેલવેલું વેંગણું નાખી મેલવી દેવું. જયારે વેંગણાનું પાણી બલી રેહે ને ઉતારવું. જો વેંગણાને લોહોઢીપર નહી ભુંજો તો ચુહુલામાં ઈંગાર પર બધી તરફથી ભુંજી કાહાડો. એ વેંગણામાં દીવાસલી અથવા સલી ખોસવાનું કારણ એટલુંજ કે ભુંજતી

વખતે વેંગણાનું પાણી તેમાંથી ઝરી જાય. આ ભરત અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

૩૧૧. મસાલાના પટેટા—સવા શેર સારા પટેટા લેઈ તેને છોલીને નાઢલા કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે એક કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. પછી તેમાં જરા દરેલા મરી, જરા ધાણા જીરાનો મસાલો, જરા સુકા લાલ મરચાંની ભુકી અને જરા દરેલી હરદ નાખી ચમચથી મેલવી દેઇ પેલા પટેટાના કટકાને પાણીમાંથી કાહાડી તેમાં નાખીને ચમચે કરી શારી પેઠે મેલવી દેઇ તેમાં આશરે અરધો શેર પાણી રેડી તથા જરા નીમખ નાખી પટેટાને ચેરવવા. જયારે પટેટા ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ઉતારવા એટલે મસાલાના વધારેલા પટેટા થયા, એ વાની અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને વાશતે ઠીક છે.

૩૧૨. મસાલાના સકરકણુ—જેમ ઉપર મસાલાના પટેટા બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૩૧૧) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે પટેટાને બદલે સકરકણુ લેવા, એ વાની અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે શારી છે.

૩૧૨. મસાલાનું રાતું કોહોરૂં—જેમ ઉપર મસાલાના પટેટા બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૩૧૧) તેજ પરમાણે કાંદાને ઘીમાં વઘારી તેમાં મસાલો નાખી રાતા કોહોરાના છોલેલા નાઢલા કટકા નાખી મેલવીને જરા નીમખ નાખી ઉપર પરમાણે પાણી રેડીને કોહોરાને નરમ ચેરવવું. જયારે કોહોરૂં ચરીને નરમ થાય અને તેમાંનુ પાણી બલી જાય કે નવટાંક આમલીનું થોડું પાણી કરી તેમાં પાશેર ગોલ નાખી એ ગોલ મેલવેલું આમલીનું પાણી તેમાં રેડી દેવું. જયારે એ પાણી બલી રેહેને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે મશાલાનું રાતું કોહોરૂં થયું, અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે આ વાની શારી છે.

૩૧૪. મસાલાની તીતોલી—તીતોલી દોહોર શેર લેઈ તેને સમારી શોધી કરી પાણીમાં નાખી શારી પેઠે ધોઇ કાહાડવી. પછી એક તપીલીને શાખનો કતેરો કરી તેમાં એ ધોયલી તીતોલી નાખી દરેલા મરી આશરે અરધો તોલો, ધાણા જીરાનો મસાલો અરધો તોલો, નીમક આશરે અરધો તોલો, દરેલી હરદ પાઆ તોલો અને જીણું કાપેલું કોઠમીર મરચાં તથા બે તરણ કાંદાના નાઢલા કટકા કરી તેમાં નાખવા, તથા જીણા પાતરાંની મેઠીની ભાજીની એક અથવા બે જુરીને સારી જીણી કાપી તેમાં નાખી બધાને હાતે કરી શારી પેઠે સંદોવવી, સંદોવવામાં નવટાંક ઘી (અથવા ઘી તેલ શાથે) નાખવું. એવી રીતે બધાને શારી પેઠે મેલવીને તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આસરે એક શેર અથવા એથી જરા વધારે પાણી રેડવુ. જયારે તીતોલી ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે મસાલાની સંદોવેલી તીતોલી થઈ. પણ જો એને વધારીને બનાવવી હોય તો કાંદાને જીણો જેવો કાપી, ઘીમાં લાલ કરી તેમાં મશાલો નાખી ચમચથી મેલવીને પછી તેમાં ધોયલી તીતોલી તથા ભાજી નાખી ઉપર પરમાણે પાણી રેડી તથા નીમખ નાખી ચરી રેહેને ઉતારવી એટલે વધારેલી તીતોલી થશે. અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે આ વાની ઠીક છે.

ચાશ પાએલી તરકારો.

૩૧૫. ચાશ પાએલા મીઠા કેલાં—વસઈગરા પીલી છાલના લલવાના પાકાં કેલાં ચાર અથવા પાંચ લેવા. કેલા છેક પાકીને ઘણું નરમ થઈ ગએલા હોય તેવાં નહી લેવા. પછી તેને છોલી કાહાડી તેની અરધો આંગલ જાડી ગોલ કાટરીઓ કાપવી. પછી એક તપીલીમાં આશરે પોણો શેર પાણી રેડી તેમાં આશરે પોણો શેર ગોલ નાખી ચોલીને પાણીમાં મેલવી દેવો. પછી તે તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી બલતાંની આંચ કરવી. જયારે તેમાં કકરો આવે કે ચમચથી કરી તે ગોલનો મેલ (કફ) ઉપર ઉપરથી કાહાડી નાખવો. પછી તેમાં કેલાની કાટરીઓ નાખી તેમાનું પાણી થોડું બલે કે ઈંગાર પરને ઈંગાર પર રાખી કેલાને ચેરવીને રાતા જેવા કરવા. જયારે તેમાંનું પાણી બલી જઈ

લખલખતેા શીરેા રહે તે શાથે કેલાબી ચરીને ચાશ પીને રાતાં જેવા થયા હેાય કે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે ચાસ પાએલા મીઠા કેલા થયા. જો કેલામાંનું પાણી વખત પર બલી રેહેવા આયું હેાય અને કેલા રાતાં નહી થયા હેાય તેા તેમાં બીજું થેાડું પાણી રેડી ઈંગાર પર રાખવા. એ વાની અન ફ્લ સાકના ખેારાક ખાનારાઓને માટે શારી છે.

૩૧૬. ચાશ પાએલા મીઠા કેલામાં ગેાસત—ઉપર પરમાણે ચાશ પાએલા મીઠા કેલાને (જુઓ નાં૦ ૩૧૫) ખારૂ રાંધેલા ગેાસતમાં ખાધાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રહે કે બેલી હેઈ જરા ગરમ કરી ચમચથી મેલવીને રકાબીમાં કાહાડવું એટલે મીઠા કેલામાં ગેાસત થયું.

૩૧૭. ચાશ પાએલા મીઠા કેલામાં મરઘી—ઉપર પરમાણે ચાશ પાએલા મીઠા કેલાને (જુઓ નાં૦ ૩૧૫) ખારી રાંધેલી મરઘીમાં ખાધાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રહે કે બેલી હેઈ જરા ગરમ કરી ચમચથી મેલવીને રકાબીમાં કાહાડવી એટલે મીઠા કેલામાં મરઘી થઈ.

૩૧૮–૧૯. ચાશ પાએલું મીઠું રાતું કેાહેારૂં તથા ખાટું મીઠું કેાહેારૂં—એક તપીલીમાં આશરે એક શેર પાણી રેડી તેમાં આશરે પેાણેા શેર ગેાલ નાખી મેલવી દેવેા. પછી તપીલીને ચુહુલા પર મુકવી. પછી રાતાં કેાહેારાનેા થેાડેા કટકેા લેઈ તેને છેાલીને નાહલા કટકા કરવા તથા પેલી ચુહુલા પર મુકેલી તપીલીમાં કકરેા પડે કે ચમચથી ઉપર ઉપરથી તે ગેાલનેા મેલ (કફ) કાહાડી નાખવેા. પછી તેમાં કેાહેારાના કટકા નાખી થેાડું પાણી બલે કે ઈંગાર પર ને ઈંગાર પર રાખી કેાહેારાને રાતું જેવું કરવું. જયારે કેાહેારૂ ચાશપીને રાતું થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જરા લખલખતેા શીરેા થાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે ચાશ પાએલું મીઠું કેાહેારૂં થયું પણ જો એને ખાટું મીઠું કરવું હેાય તેા નવટાંક આમલીને થેાડા પાણીમાં નાખી તેનું દેાહેારૂં કરવું અને જયારે કેાહેારૂં ચાશ પીને રાતું થાય કે તેમાં એ આમલીનું પાણી રેડવું. જયારે તે પાણી બલી જાય કે તપીલી ઉતારવી એટલે ખાટું મીઠું કેાહેારૂં થયું. યાદ રાખવું કે તરકારી ચાશપીને ચરીઆ વગર તેમાં આમલીનું પાણી રેડવું નહી. એ વાની અન ફ્લ શાકના ખેારાક ખાનારને માટે શારીછે.

૩૨૦–૨૧. ચાશપાએલા રાતાં કેાહેારામાં અથવા ખાટાં મીઠા કેાહેારામાં ગેાસત—ઉપર પરમાણે ચાશપાએલા મીઠા કેાહેારાને (જુઓ નાં૦ ૩૧૮) અથવા ખાટા મીઠા કેાહેારાને ખારૂં રાંધેલા ગેાસતમાં ખાધાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રહે કે બેલી હેઈ જરા ગરમ કરીને રકાબીમાં કાહાડવું.

૨૨૨–૨૩. ચાશપાએલા રાતા કેાહેારામાં તથા ખાટાં મીઠાં કેાહેારામાં મરઘી—ઉપર પરમાણે ચાશપાએલા મીઠા કેાહેારાને (જુઓ નાં૦ ૩૧૮) અથવા ખાટાં મીઠાં કેાહેારાને ખારી રાંધેલી મરઘીમાં ખાધાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રહે કે બેલી હેઈ જરા ગરમ કરીને રકાબીમાં કાહાડવી.

૩૨૪–૨૫. ચાશ પાએલું મીઠું ચીભરૂં તથા ખાટું મીઠું ચીભરૂં—જેમ ઉપર ચાશ પાએલું અથવા ખાટું મીઠું કેાહેારૂ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૩૧૮) તેજ પરમાણે એ બનાવવું પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે રાતાં કેાહેારાને બદલે મીઠા ચીભરાનેા એક કટકેા લેવેા, એ વાની અન ફ્લ શાક ખાનારાઓને માટે શારી છે.

૩૨૬–૨૭. ચાશ પાએલા મીઠા ચીભરામાં તથા ખાટા મીઠા ચીભરામાં ગેાસત—ઉપર પરમાણે ચાશ પાએલા મીઠા ચીભરાને અથવા ખાટા મીઠા ચીભરાને ખારૂં રાંધેલું ગેાસતમાં ખાધાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રહેકે બેલી હેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડવું.

૩૨૮–૨૯. ચાશ પાએલા મીઠા ચીભરામાં તથા ખાટા મીઠા ચીભરામાં મરઘી ઉપર પરમાણે ચાશ પાએલા મીઠા ચીભરાને અથવા ખાટા મીઠા ચીભરાને ખારી રાંધેલી મરઘીમાં ૧૫–૨૦ મીનીટ રહેકે બેલી હેઇ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડવી.

૩૩૦–૩૧. મીઠું દેાધી તથા ખાટું મીઠું દેાધી—આશરે બશેર દેાધેા લેઇ તેને છેાલી કટકા કરી તેમાંથી તેનેા ગર બાહાર કાહા

ડી નાખવેા, પણુ એ દેાધી કવરૂ નહી હેાય તેની કાપતી વખતે જરા ચાખી જેવું. પછી એક તપીલીમાં આશરે એક શેર પાણી રેડી તેમાં સવા શેર અથવા તેથી થેાડેા વધારે ગેાલ નાખી હાતે કરી મેલવીને તપીલીને ચુહુલા ઊપર મુકવી. કકરેા પડે કે ચમચે કરી તેની ઉપરનેા ગેાલનેા મેલ (કફ) કાહાડી નાખી તેમાં દેાધીનાં કટકા નાખવા. થેાડું પાણી બલે કે ઇંગાર પર રાખી દેાધીને ચેરવીને ચાશમાં રાતું જેવું કરવું. જયારે ચાશ પીને દેાધી રાતું થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું રહેકે તપીલીને ઉતારવી એટલે મીઠું દેાધી થયું. પણ જો એ દેાધીને ખાટું મીઠું કરવું હેાય તેા થેાડા પાણીમાં આશરે નવટાંક આમલી નાખી તેનું દેાહેાર કરી એ આમલીનું પાણી જયારે દેાધી ચાશપીને રાતું થાય કે તેમાં રેડવું અને આમલીનું પાણી બલી જાય કે તપીલી ઉતારવી એટલે એ દેાધી ખાધામાં ખાટું મીઠું લાગશે. યાદ રાખવું કે એ દેાધી ચાશ પીને ચરી રેહે તાહારેજ એ આમલીનું પાણી રેડવું.

૩૩૨–૩૩. મીઠા દેાધીમાં તથા ખાટા મીઠા દેાધીમાં ગેાશત—ઉપર પરમાણે મીઠા (જુએા ના૦ ૩૩૦) દેાધીને અથવા ખાટા મીઠા દેાધીને ખારૂં રાંધેલા ગેાસતમાં ખાધાના વખતને ૧૦-૧૫ મીનીટ રહેકે ભેલી જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડવું એટલે મીઠા અથવા ખાટા મીઠા દેાધીમાં ગેાસત થયું.

૩૩૪–૩૫ મીઠા દેાધીમાં તથા ખાટા મીઠા દેાધીમાં મરધી—ઉપર પરમાણે મીઠા દેાધીને [જુએા ના૦ ૩૩૦] અથવા ખાટા મીઠા દેાધીને ખારી રાંધેલી મરધીમાં ખાધાના વખતને ૧૦-૧૫ મીનીટ રહેકે ભેલી જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડવી.

૩૩૬–૩૭. મીઠું પપાઉ તથા ખાટું મીઠું પપાઉ—એ પપાઉને જેમ દેાધીને ચાશ પાઈને મીઠું અથવા ખાટું મીઠું કરવામાં આવે છે તેવી રીતે બનાવવું, પણ ફરક માતર એટલેાજ કે દેાધીને બદલે કાચું પપાઉ લેવું. પપાઉ કવરૂં નહી હેાય તે કાપતી વખતે ચાખી જેવું, એ વાની અન ફુલ શાકના ખેારાક ખાનારને માટે શારી છે.

૩૩૮–૩૯ મીઠા પપાઉ તથા ખાટા મીઠા પપાઉમાં ગેાસત—ચાશ પાએલા મીઠા પપાઉમાં અથવા ખાટા મીઠા પપાઉમાં ખાધાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રહેકે ખારૂં ગેાસત ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરીને રકાબીમાં કાહાડવું.

૩૪૦–૪૧. મીઠા પપાઉ તથા ખાટા મીઠા પપાઉમાં મરધી—ચાશ પાએલા મીઠા પપાઉમાં અથવા ખાટા મીઠા પપાઉમાં જયારે ખાવાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રહેકે ખારીં રાંધેલી મરધીમાં ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડવી.

૩૪૨–૪૩. ચાશ પાએલું મીઠું ગાજર તથા ખાટું મીઠું ગાજર—એક શેર ગાજરને સમારી છેાલી તેના ઘણા નાહના કટકા કરી પાણીના વાસણુમાં નાખવા. પછી એક તપીલીમાં પેાણેા શેર પાણી રેડી તેમાં અરધેા શેર ગેાલ નાખી મેલવીને ચુહુલા ઉપર મુકવી. કકરેા પડે કે ચમચથી ગેાલનેા મેલ [કફ] ઉપરથી કાહાડી નાખી તેમાં ગાજરના કટકા નાખવા. થેાડું પાણી બલે કે ઇંગાર પર રાખી ગાજરને ચેરવીને રાતું જેવું કરવું. જયારે ગાજર ચાશ પીને રાતું થાય તે શાથ તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું રહેકે તપીલીને ઉતારવી એટલે મીઠું ગાજર થયું. પણ જો એને ખાટું મીઠું કરવું હેાય તેા થેાડા પાણીમાં જરા આમલી નાખી તેનું દેાહેારૂં કરી એ આમલીનું પાણી જયારે ગાજર ચરીને રાતા થાય કે તેમા રેડવું, અને એ આમલીનું પાણી બલી રહેકે તપીલી ઉતારવી એટલે ગાજર ખાધામાં ખાટા મીઠા લાગશે. પણ યાદ રાખવુ કે ગાજર ચરીઆ વગર તેમાં આમલીનું પાણી રેડવું નહી. એ વાની અનફુલ શાકના ખેારાક ખાનારને માટે શારીછે.

૩૪૪–૪૫. ચાશ પાએલા મીઠા ગાજરમાં તથા ખાટા મીઠા ગાજરમાં ગેાશત—ઉપર પરમાણે ચાશ પાએલા મીઠા ગાજરને ખાધાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રેહે તેની આગાઉ ખારૂ રાંધેલા ગેાસતમાં ભેલી દઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડવું.

૩૪૬-૪૭. ચાશ પાએલા મીઠા ગાજરમાં તથા ખાટા મીઠા ગાજરમાં મરધી—

ઉપર પરમાણે મીઠા ગાજરને અથવા ખાટા મીઠા ગાજરને (જુઓ ના૰ ૩૪૨) ખારી રાંધેલી મરઘીમાં ખાધાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રહે કે ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડવી.

૩૪૮–૪૯. મુરબામાં ગોસત તથા મરઘી—દોધીનો, જુરા કોહોરાનો અથવા ગાજરના કટકાનો અથવા સલીનો અથવા ખમણનો મુરબો જેતે એક જાત લેવો. પછી જયારે ખાંધાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રહેકે ખારૂ રાંધેલું ગોસતને જરા ગરમ કરી તેમાં મુરબો ભેલી દઈ રકાબીમાં કાહાડવું. એટલે જે જાતનો મુરબો એમાં ભેલીઓ હોશે તે જાતના મુરબાની વાનીમાં ગોશત થશે. જો ગોશતને બદલે ખારી રાંધેલી મરઘીના કટકાઓને જરા ગરમ કરી રકાબીમાં મુકી તેની કપર થોડો મુરબો મુકવો એટલે મુરબામાં મરઘી થશે.

૩૫૦. ચાશ પાએલું મીઠું અનેનાસ—જરા પાકા બે અનેનાસ લેઈ છોલીને તેની ચાર ચીરો કરી તેની ઉપરનો દાંડો છરીથી કાપી કાહાડવો. પછી એ અનીનાશના નાહના કટકા કરી પાણીના વાસણમાં નાખવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે એક શેર પાણી રેડી આશરે પોણો શેર ગોલ નાખી મેલવીને ચુહુલા ઉપર મુકવી. કકરો પડેકે ચમચથી તે ગોલનો મેલ (કફ) ઉપરથી કાહાડી નાખી તેમાં અનીનાશના કટકા નાખવા. થોડું પાણી બલે કે ઈંગાર પર રાખી અનેનાસને ચેરવીને રાતું જેવું કરવું. જયારે તેમાંનું પાણી બલી જાય તથા ચાશપીને રાતા જેવા થાએ કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઊતારવી. આએ વાની અન ફલ શાકના ખોરાક ખાનારને વાશતે શારી છે.

૩૫૧–૫૨. મીઠા અનેનાસમાં ગોસત તથા મરઘી—ઊપર પરમાણે ચાશ પાએલા મીઠા અનેનાસમાં (જુઓ ના૰ ૩૫૦) ખારૂ રાંધેલું ગોસત જયારે ખાધાના વખતને ૧૦–૧૫ મીનીટ રહે કે ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડવું એટલે અનેનાશમાં ગોશત થયું. જો ગોસતને બદલે ખારી રાંધેલી મરઘી ભેલશો તો અનેનાસમાં મરઘી થશે.

૩૫૩. મીઠો ચાશ પાએલો કમોદીઓ કણ—અશેર શારો કમોદીઓ કણ લેઇ તેને છોલીને પોહોલી ગોલ કાટરીઓ કરવી. પછી આશરે શવા શેર ખાંડનો એક તપીલીમાં શીરો કરી ચુહુલા પર મુકવો, કકરો પડે કે પેલા કણની કાટરીઓને ઘીમાં લાલ તલી કાહાડી તે શીરાની તપીલીમાં મુકવી. જયારે કણ ચરીને શીરો પીને તર થાય કે ચમચથી કાહાડીને રકારીમાં મુકવો એટલે ચાશ પાએલો મીઠો કમોદીઓ કણ થયો. જો કોઈની મરજી તલીને ચાશ પાવાની નહી હોય તો કણને છોલીઆ વગર પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી છોલીને કાટરીઓ કરી ચાશ પાવો. એની ઉપર એલચી દાણા ભભરાવેઆથી સારો શવાદ આપશે. એ વાની અન ફલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

૩૫૪–૫૫. ચાશ પાએલા મીઠા કમોદીઆ કણમાં ગોસત તથા મરઘી—ખારૂં રાંધેલા ગોસતને જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેની આશપાસ ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૰ ૩૫૩) ચાશપાએલા મીઠા કણની કાટરીઓ મુકી તેબલ પર મોકલવી. જો ગોશતને બદલે ખારી રાંધેલી મરઘીના કટકા મુકશો તો ચાશ પાએલા મીઠા કમોદીઆ કણમાં મરઘી થશે.

૩૫૬. ચાશ પાએલો મીઠો રતાલું કણ અથવા સકરકણ—જેમ ઉપર ચાશ પાએલો મીઠો કમોદીઓ કણ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૰ ૩૫૩) તેજ પરમાણે ચાશ પાઈને એ બનાવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કમોદીઆ કણને બદલે રતાલું કણ અથવા સકર કણ લેવો. એ વાની અન ફલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

૩૫૭–૫૮. ચાશ પાએલા મીઠા રતાલું કણમાં અથવા સકર કણમાં ગોસત તથા મરઘી—ખારૂં રાંધેલા ગોસતને જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેની આસપાસ અથવા ઉપર ચાશ પાએલા મીઠા રતાલું કણના અથવા સકરકણના કટકા મુકી તેબલ પર મોકલવી. જો ગોસતને બદલે ખારી રાંધેલી મરઘીના કટકાઓને રકાબીમાં મીઠા કણની સાથે મુકશો તો ચાશ પાએલા મીઠા રતાલું કણમાં મરઘી થશે.

૩૫૯. કમોદીઆ કણનો હલવો—એનો સામન—શારો મોહોતો કમોદીઓ કણ ૩) શેર

ખાંડ સવા બશેર, ઘી દોહોર શેર, બદામની બીજ નવટાંક, દરાખ પાશેર, એલચીદાણા અરધો તોલો, છુંડેલું જરા જાયફલ, પસતા ચારોલી નવટાંક. એને બનાવવાની રીત—એ કણુનો હલવો બે રીતથી બને છે એક તો કણુને તલી કાહાડીને અને બીજી રીત તો બાફી કાહાડીને, તેથી જો તલીને બનાવવો હોય તો કણુને છોલી કાહાડી તેની ગોલ પોહોરી જરા જાડી કાટરીઓ કરવી તથા ખાંડનો શીરો બનાવવો. પછી તેને ઘીમા તલી કાહાડતાં જવું અને ખાંડના શીરાની તપીલીમાં નાખતાં જવું. જયારે શીરો પીને કણુ તર થાય કે તેમાંથી કાહાડીને એક કલઈની થાલીમાં નાખી કરછીથી ખુબ છુંડી ન.ખી માવા જેવો કણુને કરવો. પછી તેમાં ઘીમાં તરેલી બદામ, પસતાની સલેસ તથા તરેલી દરાખ અને ચારોલી, એલચી દાણા વગેરે નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી દેવો તથા શીરો જો વધેલો હોય તો તેબી તેમાં નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી એકરશ કરી થંડો પડેકે ઊપર જરા ગોલાબ છાંટી ખાધામાં લેવો. બીજી રીત એ છે કે ઉપર કહેલા ૩) શેર કમોદીઆ કણુને આખો છોલીઆ વગર એક તપીલીમાં પાણી રેડી તેમાં મુકી ચુહુલા પર ખુબ બાફીને નરમ ચેરવી કાહાડવો. પછી તેને છોલીને કથરોટમાં નાખી કરછીથી ખુબ છુંડીને હાતે કરી મસલી નરમ માવા જેવો કરવો, મસલતી વખતે તેમાં ઉપલી ખાંડ થોડી થોડી નાખતાં જવું. પછી નવટાંક બદામની બીજને છુંડીને ખુબ બારીક કરવી, તથા બીજી થોડી બદામ પસતાની સલેસ, ચારોલી અને દરાખને જુદી જુદી તલી કાહાડી એક વાસણમાં ભેલી દેવી. પછી એક મોહોતી તપીલીમાં ઊપલું દોહોર શેર ઘી નાખી ગરમ કરી ચુહુલા પરથી ઉતારવું. તારબાદ પેલો ખાંડ શાથનો ભેલેલો કણુનો માવો તે ઘીમાં નાખી તથા તેમાં છુંડેલી બદામ, એલચી દાણા અને જાયફલ નાખી શારી પેઠે મેલવી દેઈ તે થડુ છે તેટલાંજ ઘણો વાર સુધી ખુબ ઘુંટીઆ કરવું. પછી ચુહુલાપર તે તપીલીને મુકી નીચે કોલશાના ધગધગતાં શારા ઈંગાર રાખી કરછી તથા શાથે ચમચ રાખી ખુબ ઘુટીઆ કરવું, નીચે બલે નહી તથા પોપડો બંધાય નહીં તેની સંભાલ રાખવી. બે ચાર વખત તપીલું એથે ઉતારી ઘુંટીઆ કરવું, થંડું થાએને પાછું ચુહુલે મેલવું. એ પરમાણે ઘુંટીઆ કરી લાલ જેવો થઈ ચાશ બંધાય અને ઘી છુંટું પડે કે તપીલીને એથે ઉતારવી, જો વધુ ઘીની જરૂર જણાય તો જાહાં સુધી તે પીએ તાંહા સુધી તેમાં થોડું બીજું ગરમ કીધેલું ઘી નાખવું. ઉતારતી વખતે ઉપર ઘી ઘણું તરતું દેખાય તો તે બીજા વાસણમાં નીતારી લેવું. પછી તેમાં બદામ દરાખ, પસતા, ચારોલી વગેરે નાખી મેલવી દેવો. થંડો પડેને ઉપર જરા ગોલાબ છાંટવો એટલે કમોદીઆ કણુનો હલવો થયો. જો એ હલવો વધારે યા થોડો બનાવવો હોય તો એક શેર કણુ પાછલ અરધો શેર ઘી અને પોણો શેર ખાંડ પરમાણે લેઈને બનાવવો. એમ કરતાં જો તેમાં વધુ ઘીની જરૂર પડે તો બીજુ ઘી વધારે લેવું. જો કોઈને એ હલવો ઘણો મીઠો નહી ભાવે તો એક શેરે અરધો શેર ખાંડ લેવી આએ હલવો અનફલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

૩૬૦-૬૧. રતાલુ કણુનો તથા સકરકણુનો હલવો—જેમ ઊપર કમોદીઆ કણુનો હલવો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૫૯) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે ગમે તો કણુને તલી કાહાડીને અથવા બાફી કાહાડીને બનાવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કમોદીઆ કણુને બદલે શારા મોહોતા રતાલું કણુ અથવા સકરકણુ લેવો. એ વાની અનફલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે શારી છે.

૩૬૨. ખજુરનો હલવો—જેમ ઉપર કમોદીઆ કણુનો હલવો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૩૫૯) તેજ પરમાણે બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલોંજ કે કમોદીઆ કણુને બદલે ખજુરને ભાંગી તેમાંથી ઠરીઆ કાહાડી નાખી ઘીમાં શેજ લાલ કરી છુંડી મસલીને માવા જેવો નરમ કરવો. પછી એક શેર ખજુરે પાશેર ખાંડનો શીરો કરી તેમાં મેલવી ચાશ બંધાયકે તેમાં મેવાનો મસાલો નાખી મેલવી દેવો.

૩૬૩. કેલાનો હલવો—સારા ઘણા પાકા કોઈબી જાતના કેલા આશરે ૨૦) નંગ લેઈ છોલીને એક વાસણમાં નાખી કરછીથી ખુબ ઘુંટી નાખવા. પછી એક શેર શોજા ઘીને એક તપીલીમાં કકરાવવું તથા બશેર ખાંડનો જુદી તપીલીમાં શીરો કરવો. પછી શીરામાંથી અરધો ભા

ગ શીરેા અને અરધેા ભાગ ઘી લઈ એક તપીલીમાં નાખી તેમાં પેલા છુંડેલા કેલા નાખવા. પછી ચુલ્હુલા પર મુકી બે તરણ કલાક સુધી ખુબ ઘુંટ ઘુંટ કરવું અને પેલું બાકીનું ઘી તથા શીરેા થેાડેા થેાડેા તેમાં નામતાં જવું. પછી તેમાં દુધનેા માવેા અરધેા શેર નાખી ઘુંટ ઘુંટ કરી ઘટ જેવું થાય કે થાલીમાં નાખી શરખું કરી ઉપર એલચી દાણા, જાયફલ તથા બદામની સલેસ ભભરાવવી. જો ઘી ઉપર તરી આવે તેા નીતારી કાહાડવું. આ વાની અન ફલ શાકના ખેારાક ખાનારાઓ માટે ઠીક છે.

તલેલી તરકારી

૩૬૪. પટેટાની તલેલી સલી—અરધેા શેર મેાહેાતા પટેટાને આખા છેાલી તેની જરા જાડી ગેાલ કાટરીઓ કરવી. પછી એ કાટરીઓને છરીથી ઉભી કાપી પાટલી સલીઓ કરી પાણીના એક વાસણમાં નાખવી. પછી એક તપીલીમાં આશરે પાશેર ઘી નાખી ચુલ્હુલા ઉપર મુકી કકરાવવું. પછી પેલી પટેટાની સલીઓને પાણીમાંથી બાહાર કાહાડી ઘીમાં લાલ તલવી. તલતી વખતે તેને આંધરાની ચમચથી થેાડે થેાડે વારે ફેરવીઆ કરવી. જયારે તલાઈને લાલ થવા આવે કે તપીલીને ઉતારી જરા નીમખનું પાણી કરી તેમાં રેડવું. પછી તપીલીને પાછી ચુલ્હુલા પર મુકી નીમકનું પાણી બલેને ઉતારવી. પણ જો એ સલી ઘણી બનાવવી હેાય તેા પટેટાની સલીને ઘીમાં તલી કાહાડતાં જવું અને તેની ઉપર નીમકનું પાણી છાંટતાં જઈ બેાહીઆ અથવા તેાપલીમાં મુકવી. એ વાની અન ફલ સાકના ખેારાક ખાનારાઓને માટે શારી છે.

૩૬૫-૬૬. પટેટાની સલીમાં ગેાસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—ઉપર પરમાણે પટેટાની તલેલી સલીને ખારૂં રાંધેલા ગેાસતમાં અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનેા વખત થાએ તેની દશ પંદર મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મેાકલવું.

૩૬૭ તલેલા પટેટા—એક શેર પટેટાને છેાલીને નાહલા કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવવા. પછી એક તપીલીમાં આસરે અરધેા શેર ઘી નાખી ચુલ્હુલા પર મુકી કકરાવવું. પછી પેલા પટેટાને પાણીમાંથી કાહાડી તપીલીમાં નાખવા તથા તેને થેાડે થેાડે વારે ફેરવ ફેરવ કરવા કે બધી તરફથી તલાએ. જયારે પટેટા તલાઈને લાલ થવા આવે કે તપીલીને ચુલ્હુલા પરથી ઉતારી તેમાં જરા નીમકનું પાણી રેડી તપીલીને પાછી ચુલ્હુલા ઉપર મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી તે નીમકનું પાણી બલી જાય કે તપીલી ઉતારવી. પણ જો પટેટા ઘણા જીણા લખેાતી જેટલાં હેાય તેા તેવા પટેટાને પેહેલા પાણીમાં બાફી કાહાડી ચાંનીમાં એાસાવી કાહાડવા. પછી આખા છેાલી કાહાડી ઘીમાં તલી કાહાડવા. પટેટાને બાફી કાહાડી તલવાનું કારણ એકે છેક જીણા પટેટા છરીથી છેાલી શકાતા નથી, તે શાથ પટેટાને બાફી કાહાડીને તલવાથી તેમાં ઘી થેાડું ખપે છે. એ પટેટા અન ફલ શાકના ખેારાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

૩૬૮-૬૯. તલેલા પટેટામાં ગેાસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—ઉપર પરમાણે તલેલા પટેટાને (જુઓ નાο ૩૬૭) ખારૂ રાંધેલા ગેાસતમાં અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનેા વખત થાય તેની ૧૦-૧૫ મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મેાકલવું.

૩૭૦. તલેલા ભીંડા—૧૦-૧૨ કુમરા ભીંડા લેઈ શમારી તેના અરધા આંગલ લાંબા ગેાલ કટકા કાપવા. પછી એક તપીલીમાં થેાડું ઘી નાખી ચુલ્હુલા પર મુકી કકરાવવું. પછી તેમાં કાપેલા ભીંડા નાખી તલવા. તલતી વખતે ચમચથી થેાડે થેાડે વારે ફેરવ ફેરવ કરવાં કે બધી ગમથી સરખા તલાએ. જયારે તલાઇને લાલ થાય કે તપીલીને ઊતારી તેમાં જરા નીમકનું પાણી રેડી તપીલીને પાછી ચુલ્હુલા ઉપર મુકવી. નીમકનું પાણી બલી રહેને તપીલીને ઉતારવી. એ વાની અન ફલ શાકના ખેારાક ખાનારને માટે શારી છે. પણ જો ઈંડાને વાસતે ભીંડા તલવા હેાય તેા એ ભીંડાના અરધેા આંગલ લાંબા કટકા કરવાને બદલે પાટલી પાટલી ગેાલ કાટરીઓ કરી ઘીમાં તલી કાહાડવી.

૩૭૧-૭૨. તલેલા ભીંડામાંગેાસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત ઊપર પરમાણે

તળેલા ભીંડાને (જુઓ નાο ૩૭૦) ખારૂં રાંધેલા ગોસતમાં અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનો વખત થાય તેની દશ પંદર મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મોકલવું.

૩૭૩. મીઠાં ભીંડા—દશ બાર કુમરા ભીંડાના નાઢલા ગોલ કટકા કરી એક તપીલીમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં લાલ તલવા. જયારે ભીંડા તલાઈને લાલ થાય કે તપીલીને ઉતારી તેમાં આશરે પાશેર ખાંડ નાખી જરાક પાણી રેડી પાછી ઈંગાર પર તપીલી મુકવી. ખાંડનું પાણી બલી જાય કે તપીલી ઉતારવી એટલે મીઠા ભીંડા થયા. એ વાની અન ફુલ શાક ખાનારાઓ માટે ઠીક છે.

૩૭૪-૭૫. મીઠા ભીંડામાં ગોસત તથા મરઘી—ઉપર પરમાણે મીઠા ભીંડાને (જુઓ નાο ૩૭૩) ખારૂં રાંધેલા ગોસતમાં અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનો વખત થાય તેની દશ પંદર મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મોકલવી.

૩૭૬-૭૭. તલેલો રતાલું કણુ તથા તલેલો સકરકણુ—એક શેર રતાલુકણુ અથવા સકરકણુને છોલી નાઢલા કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે અરધો શેર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી કકરાવવું પછી રતાલું કણુના અથવા સકરકણુના કટકાઓને પાણીમાંથી બાહાર કાહાડી તેમાં નાખીને તલવા. તલતી વખતે થોડે થોડે વારે ચમચથી ફેરવીઆ કરવાં. જયારે કણુ તલાઈને લાલ થવા આવે કે તપીલી ઉતારી તેમાં નીમખનું જરા પાણી રેડી પાછી તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી તે નીમકનું પાણી બલી જઈ રાતા જેવા થાય કે બીજા વાસણમાં ચમચથી કાહાડીને મુકવા. એ વાની અન ફુલ શાકના ખોરાક ખાનારાઓને માટે શારી છે.

૩૭૮-૭૯. તલેલા રતાલું અથવા સકરકણુમાં ગોસત તથા મરઘી—ઉપર પરમાણે તલેલા રતાલું અથવા સકરકણુને (જુઓ નાο ૩૭૬) ખારૂં રાંધેલા ગોસતમાં અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનો વખત થાય તેની ૧૦-૧૫ મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મોકલવું.

૩૮૦. તલેલું સુરણુ—એક શેર સુરણુને છોલી નાઢલાં કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે અરધો શેર ઘી નાખી કકરાવવું. પછી પેલા પાણીમાંથી સુરણુના કટકા કાહાડી તેમાં નાખીને તલવા. તલતી વખતે ચમચથી થોડે થોડે વારે ફેરવીઆ કરવા કે બધી તરફથી સરખા તલાએ. જયારે સુરણુ તલાઈને લાલ થવા આવે કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારી તેમાં જરા નીમકનું પાણી રેડી પાછી ચુહુલા ઉપર મુકી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરી તે નીમખનું પાણી બલી જાય કે ચમચે કાહાડી બીજા વાસણમાં મુકવા. એ વાની અન ફુલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે શારી છે.

૩૮૧-૮૨. તલેલા સુરણુમાં ગોસત તથા મરઘી—ઉપર પરમાણે તલેલા સુરણુને (જુઓ નાο ૩૮૦) ખારૂં રાંધેલા ગોસતમાં અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનો વખત થાય તેની દશ પંદર મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મોકલવું.

૩૮૩. તલેલી બદામ દરાખ—પાશેર બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી રાતાં છલતાં કાહાડી નાખવા. પછી એક તપીલીમાં થોડું ઘી નાખી ગરમ કરી તેમાં બદામની બીજ તલી કાહાડવી. તલતી વખતે તેને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી કે બધી તરફથી સરખી તલાય. તલાઇને લાલ થાય કે ચમચથી કાહાડી રકાબીમાં મુકવી તથા તેજ ઘીમાં દરાખને જુદી લાલ તલી કાહાડવી.

૩૮૪-૮૫. બદામ દરાખમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—ઉપર પરમાણે ઘીમાં તલેલી બદામ દરાખને (જુઓ નાο ૩૮૩) ખારૂં રાંધેલા ગોસતમાં અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનો વખત થાય તેની ૧૦-૧૫ મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઇ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલપર મોકલવી.

૩૮૬–૮૭. બદામ દરાખ અને સુલીમાં ગોસત તથા મરઘી—ઉપર પરમાણે તલેલી બદામ દરાખમાં (જુઓ નાં૦ ૩૮૩) પટેટાની તલેલી સલી ભેલી દેવી. પછી ખારૂં રાંધેલું ગોસત અથવા મરઘીમાં જયારે જમવાનો વખત થાય તેની દશ પંદર મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ ઉપર મોકલવી.

૩૮૮. તલેલો કમોદીઓ કણુ—જોઇએ એટલો કમોદીઓ કણુ લેઈ છોલીઆ વગર એક તપીલીમાં નાખી તેમાં પાણી રેડી ચુલ્હુલા ઉપર મુકી નરમ બાફી કાહાડવો, બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમખ નાખવું. પછી તેને છોલી કાહાડી તેની ગોલ પોહોરી કાટરીઓ કરવી. થંડી પડે તે ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવી. બાફી કાહાડીને તલવાથી કણુ નરમ રહે છે તે સાથ તલતી વખતે તેમાં ઘી થોડું ખપે છે. એ અન ફુલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે છે.

૩૮૯–૯૦. તલેલા કમોદીઆ કણુમાં ગોસત તથા મરઘી—ઉપર પરમાણે તલેલા કમોદીઆ કણુને (જુઓ નાં૦ ૩૮૮) ખારૂં રાંધેલા ગોસતમાં અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનો વખત થાય તેની દશ પંદર મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ ઉપર મોકલવી.

૩૯૧. પટેટાનો તલેલો વરખ—અરધો શેર મોહોતા પટેટાને આખા છોલી તેની જરા જાડી ગોલ કાટરીઓ કરી પાણીમાં ભીંજવવી. પછી એક એક કાટરીને નાહની છરીથી કરી ઉપરથી જેમ ગાજરનો વરખ કાહાડીએચ તેવી રીતે ગોલને ગોલ આખો વરખ કાહાડવો. પછી તપીલીમાં આશરે અરધો શેર ઘી નાખી ચુલ્હુલા ઉપર મુકી ગરમ કરીને તેમાં પટેટાનો વરખ નાખી તલવો, તલાઈને લાલ થવા આવે કે તપીલીને ઉતારી તેમાં નીમખનું જરા પાણી રેડી પાછી ચુલ્હુલા ઉપર મુકી જરા આશાતેથી ફેરવ ફેરવ કરવી. તેનીમકનું પાણી બલે કે ચમચથી કાહાડી ચાંનીમાં મુકવી. પછી રકાબીમાં મુકી ઉપર દરેલા મરી જરા ભભરાવવા. એ અન ફુલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

૩૯૨–૯૩ પટેટાના વરખમાં ગોસત તથા મરઘી—ઉપર પરમાણે પટેટાના તલેલા વરખને (જુઓ નાં૦ ૩૯૧) જમવાનો વખત થાય તેની ૧૦–૧૫ મીનીટ અગાઉથી ખારૂં ગોસતને અથવા ખારી મરઘીને જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેની ઉપર થોડો થોડો મુકી તેબલ પર મોકલવી.

૩૯૪. તલેલા કેલા—વસઇગરા પીલી છાલના તલવાના પાકા મોહોતા કેલા ૩–૪ લેઈ છોલીને તેના નાહના પોણો આંગલ જાડા ગોલ કટકા કરવા. પછી કહરાઈમાં થોડું ઘી નાખી ચુલ્હુલા ઉપર મુકી કકરાવવું. પછી તેમાં કેલાની કાટરીઓ નાખી લાલ તલવી. તલતી વખતે થોડે થોડે વારે તેને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવાં કે બધી ગમથી સરખા તલાય. તલાઈને લાલ જેવા થાય કે કાહાડીને રકાબીમાં મુકવા. ગમે તો એ કેલાની ગોલ કાટરીઓ કરવાને બદલે એક કેલામાંથી તરણ કટકા કાપી તે દરેક કટકાને છરીથી ઉભી તરણ તરણ કાટરીઓ કરી, પેણામાં ઘી કકરાવી તેમાં એ કટકીઓ મુકી લાલ તલવી. એક પર તલાઈને લાલ થાય કે તવાથાએ કરી પર ફેરવી નાખી લાલ કરવું, બેઉ પર તલાઈને લાલ થાય કે કાહાડીને રકાબીમાં મુકવી. એ વાની અન ફુલ શાકના ખોરાક ખાનારાઓને વાસતે સારી છે.

૩૯૫–૯૬. તલેલા કેલામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—ઉપર પરમાણે કેલાની ગોલ તલેલી કાટરીઓને (જુઓ નાં૦ ૩૯૪) ખારૂં રાંધેલા ગોસતમાં અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનો વખત થાએ તેની ૧૦–૧૫ મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ ઉપર મોકલવી.

૩૯૭. મીઠું સુરણ—એક શેર સુરણને છોલી નાહના કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવવા. પછી ઘી નાખી ચુલ્હુલા ઉપર કકરાવવું. પછી તેમાં સુરણના કટકા નાખી લાલ તલવું. સુરન તલાઈને લાલ થાય કે તેમાં પારોર ઉપર ખાંડ તથા જરા પાણી રેડી ઈંગાર પર રેહેવા દેવો. જયારે સુરન આશાપીને ફસફસીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ચમચથી કાહાડીને રકાબીમાં મુક

વા. એ વાની અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનાર ને માટે ઠીક છે.

૩૯૮-૯૯ મીઠા સુરનમાં ગોસત તથા મરઘી-ઉપર પરમાણે મીઠા સુરણને (જુઓ નાં૦ ૩૯૭) ખારૂં રાંધેલું ગોસત અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનો વખત થાય તેની દસ પંદર મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ ઉપર મોકલવી.

૪૦૦. તલેલા કંતોલા-અરધો શેર જીણા કંતોલાને સમારી તેના છરીથી બબે ફારચાં કાપવા. પછી તેમાં જરા નીમક નાખી મેલવી દેવા. પછી એક તપીલીમાં થોડું ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી કકરાવવું. પછી તેમાં કંતોલા નાખી તલવા. તલતી વખતે ચમચથી થોડે થોડે વારે ફેરવ ફેરવ કરવા કે બધી તરફથી સરખા તલાએ. તલાઇને લાલ થાય કે રકાબીમાં કાહાડવા. એ વાની અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

૪૦૧-૨. તલેલા કંતોલામાં ગોશત તથા મરઘી બનાવવાની રીત-ઉપર પરમાણે તલેલા કંતોલાને (જુએ નાં૦ ૪૦૦) ખારૂં રાંધેલુ ગોસત અથવા ખારી મરઘીમાં જયારે જમવાનો વખત થાય તેની ૧૦-૧૫ મીનીટ અગાઉથી ભેલી દેઈ જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ ઉપર મોકલવી.

૪૦૩. તલેલો કાંદાનો વરખ-તરણ ચાર કાંદાને છરીથી જીણા કાપવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે પાશેર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી કકરાવવું પછી તેમાં કાપેલા કાંદા નાખી તલવા. તલતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવા કે તલીએ બલી નહી જાય. જયારે કાંદો તલાઈને લાલ થાય કે ચાંનીમાં કાહાડીને મુકવો. એવી રીતનો કાંદાનો તલેલો વરખ ચાવલમાં તથા બીજી પકવાનની વાનીઓમાં નાખવામાં આવે છે.

૪૦૪. તલેલા વેંગણા-વગર બીના મોહોતા વેંગણા લેઈ છોલીને તેની ગોલ પાટલી કાટરીઓ કરી પાણીમાં થોડો વાર ભીંજવવી. પછી તેને બાહાર કાહાડી ઉપર નીમક ભભરાવવી ચાંનીમાં એકની ઉપર એક મુકીને ચોલ કરવી. પછી તેની ઉપર એક રકાબી અથવા ખુમચી મુકી ઉપર કંઈ જરા ભારી વજણ મુકીને ૧૫-૨૦ મીનીટ રેહેવા દેવો જેથી વેગણા દબાઈને તેને લગાડેલા નીમકનું પાણી ઝરી જશે. પછી એ વેંગણાની કાટરીઓના બેઉ પર ઉપર હરદ, મરી તથા ધાણા જીરાનો મસાલો લગાડી લોહોઢી પર ઘીમાં અથવા મીઠા તેલમાં તલવા મુકવી, એક પર તલાઈને લાલ થાય કે કાહાડીને રકાબીમાં મુકવા એ અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને વાશતે ઠીક છે.

૪૦૫-૬. તલેલા વેંગણામાં ગોશત તથા મરઘી બનાવવાની રીત-ઉપર પરમાણે તલેલા વેંગણાની કાટરીઓને (જુઓ નાં૦ ૪૦૪) જયારે જમવાના વખતને ૧૦-૧૫ મીનીટ હોય તેની અગાઉ ખારૂં ગોસત અથવા ખારી મરઘી જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેની ઉપર એક બે કાટરી મુકી તેબલ ઉપર મોકલવી.

૪૦૭. પટેટાના વેફ્લ અથવા કરકરીઆ-લગન શરામાં જે પટેટાના કરકરીઆ બનાવે છે તેવા બનાવવા હોય તો ખપ પરમાણે મોહોતા પટેટા લેઈ આખા છોલીને તેની પોહોલી પાટલી ગોલ કાટરીઓ કરી પાણીના એક વાસણમાં નાખવી. પછી તપીલીમાં બુડતુ ઘી નાખી ચુહુલા ઊપર મુકી કકરાવવું. પછી પેલી પાણીમાં ભીંજવી રાખેલી પટેટાની કાટરીઓને થોડી થોડી તેમાં નાખી લાલ તલવી. તલતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવી, જયારે તલાઈને લાલ થાય કે ઉપર નીમખનું પાણી જરા જરા છાંટી કાહાડીને ચાનીમાં અથવા તોપલીમાં મુકવી. એ પરમાણે જેટલા પટેટાના વેફ્લ હોય તેને તલી કાહાડવા. નીમકના પાણીથી કરી એ કરકરીઆ ખાધામાં જરા શખારા લાગે છે. એ અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

બાફેલી તરકારી.

અન ફ્લ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે.

૪૦૮ બાફેલાં બીટરૂટ-શારા ૨) બીટરૂટ લેવો. પછે તેને પાણીથી ધોવો. પણ તેને છરીએ કરી ઓખવવા નહી. તેમજ છોલવા નહી. કેમકે જો છોલીને બાફશોતો તેનો રંગ ફીકાશ

પર મારશે. માટેજ આખા રાખવા. તે શાથ તેમાં ચીરા પડેલા તથા ફાટેલા નહીં હોય તેની પણ સંભાલ રાખવી. પછે એક તપીલીમાં પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર ગરમ કરવું. જીયારે ખખરેકે તેમાં બીટરૂટ નાખી બાફવા મુકવા. જીઆરે બફાઈને નરમ થાએ કે કાહાડવા. ઠંડા પડેને છોલી જારી ગોલ કાટરીઓ કરી રકાબીમાં મુકવી. અને જો નાહાલા હોએતો છોલીને આખાજ રાખવા. પછે તેની ઉપર તાવેલું માખણ રેડી તેબલ ઉપર મોકલો તેની શાથે એક નાહાલી રકાબીમાં બારીક કીધેલું નીમખ, દરેલાં મરી અને ચહુરાવેલી રાઈ મોકલવી.

૪૦૯. બાફેલાં ગાજર—પેહેલાં ૩-૪ શારાં ગાજરને ધોઇ શમારવાં, જો ઘણાં મોહોટાં હોએતો તેની જારી કાતરીઓ કાપવી, અને કુમરાં (નાહલાં) હોએતો આખાં રાખવાં. પછે એક તપીલીમાં થોડું પાણી રેડી ગરમ કરી તેમાં ગાજર તથા નીમખ નાખી બાફવા મુકવા પછી તેમાં કાંટો ભોકી જોવો. જો કાંટો અંદર ભોકાએ એટલે ઉતારી પારવા અને કઠણ કાંટો જાએતો થોડોવાર બાફવાં. જો કુમરાં નાહાલાં ગાજર હોશેતો અરધા કલાકમાંતઈયાર થશે અને મોહોટાં હોશેતો એથી વધારે વખત લાગશે. પછે રકાબીમાં કાહાડી મરી તથા રાઈ સાથે તેબલ પર મોકલવા.

૪૧૦. બાફેલાં ગાજરનો માવો—૨) શેર ગાજરને શમારી ઉભાં કાપી તેની વચેનો પીલો (દાંડો) કાહાડી નાખી એક તપીલીમાં પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ગાજરને નરમ બાફવા મુકવાં. બાફતી વખતે પાણીમાં નીમખ નાખવું. જીઆરે ચરીને ઘણા નરમ થાએકે ચાણીમાં કાહાડી નાખવાં. જીઆરે તેમાનું પાણી નીપરાઈ રહે કે તેને એક વાસણમાં નાખી શારી પેઠ મશળવાં. પછે એક પેનામાં નાખી ચુહુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવા કે જેથી તેમાંનો પાણીનો ભાગ શુકઈ જાએ, પણ તલીએ ગાજર દાજે નહીં તેની સંભાલ રાખવી. પછે તેમાં ૫) તોલા માખણ અથવા ઘી નાખી સારી પેઠ મેલવી દેવું. અને તેમાં મીઠાશને વાશતે ખાંડ નાખી મેલવી દેઈ તેમાં પાશેર મલાઈ નાખવી. તેને મેલવીને જીઆં સુધી એ મેલવણી ઘટ થાએ તથા તેમાં પાણીનો ભાગ રહે નહીં તાંહાં સુધી રેહેવા દેઇને પછે ઉતારી રકાબીમાં કાહાડો.

૪૧૧. બાફેલા શલગમ—શારા શલગમ ૨) નંગ લેવો. ઘણા મોહોટા તેમજ છેક નાહાના નહીં લેવા. પણ શારા વજનના કુમરા સલગમ લેવા. પછી તેને છોલી થંડા પાણીમાં એક કલાક ભીંજવી રાખવા. પછી એક તપીલીમાં પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. પછી તેમાં સલગમ તથા જરા નીમક નાખી બાફવા મુકવા. એ બફાયા કે નહી તે જાણવા સારૂ તેમાં એક કાંટો ભોંકવો, જો કાંટો અંદર છેક ભોકાય તો તઈયાર થયલા સમજવા. જો સલગમ ઘણા મોહોતા હોય તો તેના કટકા કરી બાફવા. જયારે ચરીને નરમ થાય કે બાહાર કાહાડી ગરમ ગરમ રકાબીમાં મુકી મરી તથા ચહુરાવેલી રાઈ અને મરચાંની ભુકી સાથે જુદી રકાબીમાં તેબલ ઉપર મોકલવા.

૪૧૨. માખણ સાથના બાફેલા સલગમ—ઉપર પરમાણે સલગમને (જુઓ ના૦ ૪૧૧) બાફી કાહાડવા. પણ એ સલગમને બાફવાની અગાઉ છોલી ગોલ કાટરીઓ કરવી અને તે કાટરીઓને મરજીમાં આવે એવી કગનો પાડવી. પછી તેને ઉપર પરમાણે નરમ બાફી કાહાડી રકાબીમાં મુકી ઉપર જરા છુંડેલું જાયફલ ભભરાવી થોડું તાવેલું ગરમ માખણ રેડી તેબલ ઉપર મોકલવા.

૪૧૩. બાફેલા પટેટા—એક કલઈની તપીલીમાં પાણી રેડી ગરમ કરવા મુકવું. જીઆરે તેમાં કકરા આવે કે મામલેશરી શારા મોહોટા પટેટા નાખીને બાફવા મુકવા. બાફતી વખતે તેમાં નીમખ નાખવું. જયારે પપેટા ચરી રહે કે ચાંનીમાં અથવા બોઈઆમાં ઓસાવી કાહાડી તેની છાલ કાહાડી નાખવી. પછી દરેલા મરી, નીમક તથા ચહુરાવેલી રાઈ સાથે તેબલ ઉપર મોકલવા. એ પટેટા બફાઈને નરમ થયાચ કે નહી તે જાણવા હોય તો તેમાં એક કાંટો બોંકી જોવો, જો કાંટો છેક અંદર સુધી જાય તો તઇયાર થયલા શહમજવા.

૪૧૪. સલગમનો માવો—૪-૫ સારા શલગમને છોલી કટકા કાપો થંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખો. પછી એક તપીલીમાં પાણી રેડી

ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. પછી પેલા સલગમને તેમાં નાખવા તથા તેમાં જરા નીમક નાખવું. જ્યારે બફાઈને ઘણા નરમ થાય કે ચાંનીમાં ઓસાવી કાહાડી ઉપર રકાબી મુકી જરા ભારી વજન મુકવું કે પાણી નીપરાઇને સુકા જેવા થાય. પછી એક વાસણમાં એ સલગમને નાખી કરછીથી છુંદી અથવા મસલીને માવા જેવો નરમ કરવો. પછી તેમાં જરા દરેલા મરી, આશરે ૩) તોલા માખણ અને આસરે દોહોર નવટાંક ગરમ કીધેલું દુધ રેડી મેલવીને એક પેણામાં નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી જ્યાં સુધી એ મેલવણી ઘટ થાય તથા તેમાંનો પાણીનો ભાગ બલી જઇને સુકું જેવું થાય કે ઉતારી રકાબીમાં ગરમ ગરમ કાહાડી તેબલ ઉપર મોકલવું. ગમે તો એની ઊપર જરા વેલાતી સાસ છાંટવો.

૪૧૫. બાફેલા ભીંડા—શારા કુંમરા ભીંડા ૧૨) નંગ લેઇ કપડાંથી લુછી સાફ કરીને આખા રાખવા, ડીચકા કાપવા નહી. પછી તેને થોડા પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા, બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમક નાખવું. પછી પાણી કાહાડી નાખી રકાબીમાં મુકી દરેલા મરી અને ચહરાવેલી રાઈ સાથે તેબલ ઊપર મોકલવા.

૪૧૬. બાફેલા સકરકણુ અથવા રતાલુ—એક શેર મોહોતા રતાલુ અથવા સકરકણુને પાણીથી ધોવા. પછી તેને ચુહુલા ઉપર થોડા પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા, બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમક નાખવું. પછી કાહાડી છોલીને રકાબીમાં મુકી દરેલા મરી અને ચઢાવેલી રાઈ સાથે તેબલ ઉપર મોકલવા.

૪૧૭. બાફેલી કોબીજ—એક કોબીજની ઉપરના ખવાયલાં તથા મોહોતા પાતરાં કાહાડી નાખી તેનો ડાંડો કોબીજના થર આગલથી કાપી કાહાડવો. પછી એક વાસણમાં કોબીજ ડુબે એટલું થંડુ પાણી રેડી તેમાં એક મોહોતો ચમચો સરકો રેડી તેમાં એક કલાક કોબીજને ભીંજવી રાખવી. પછી એ કોબીજનો જો મોહોતો દરો હોય તો તેને કાપીને ચાર ભાગ કરવા. અને નાહાલો હોય તો આખો રાખવો. અને તે દરેક કટકાને દોરાથી બાંધવા. પછી એક પોહોલી તપીલીમાં પાણી રેડી ગરમ કરી તેમાં કોબીજના કટકા તથા જરા નીમખ નાખી ૨૦ મીનીત બાફવી. બાફતી વખતે તપીલીને ઢાંકવી નહીં. પછી જ્યારે બફાઈને ચરીને નરમ થાએ કે ચાંણી અથવા ઓઈઆમાં કાહાડવી. તથા તેની ઉપર રકાબી અથવા ખુમચી મુકી ઉપર કંઈ વજણુ મુકવું. જેથી તેમાંનું પાણી નીપરાઈ જાએ. પછી ઉપરથી બાંધેલો દોરો છોરી નાખી રકાબીમાં કાહાડી મુકવા. પછી એક નાહાલી કહરાઇમાં ૫) તોલા માખણ નાખી તેમાં ૮રી તોલા ઘઉંનો આટો નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં પાઆ તોલો દરેલાં મરી, પાઆ તોલો બારીક કીધેલું નીમક અને પાઆ પેંટ દુધ અથવા પાણી નામી હીલવ હીલવ કરી તે ઘાહરૂં થાએ તાહાં સુધી ચુહુલા પર રેહેવા દેવા. પણ તેમાં કકરા આવે નહીં તેની સંભાલ રાખવી. પછી તેમાં ૨) તોલા બીજું માખણ નાખી મેલવીને કોબીજની રકાબીમાં ઉપરથી રેડીને તેબલ ઉપર મોકલવા.

૪૧૮. બાફેલી કાલી ફુલાવર—એ કાલી ફુલાવર ઉપર જેમ કોબીજ બાફવાની રીત છે તેજ પરમાણે બાફવા, પણ એમાં ફરક એટલો જ કે કોબીજને બદલે કાલી ફુલાવર થારો જેતો સફેદ જોઈને લેવો. અને ઉપલી રીતે બનાવો.

૪૧૯. બાફેલી ગીરીન પીઝ—અરધો શેર ગીરીન પીઝ લઈ પાણીમાં નાખી જરા નીમખ નાખીને ચુહુલા ઉપર બાફવા મુકવી. બફઈને નરમ થાય કે ચાંનીમાં ઓસાવી કાહાડવી પછી ઉપરથી છલતાં છોલી કાહાડીને દાણા રકાબીમાં કાહાડવા. પછી તેની ઉપર તાવેલું માખણ, જરા નીમખ, દરેલા મરી વગેરે નાખીને તેબલ ઉપર મોકલવી.

૪૨૦. બાફેલી ચોરીની સીંગ—ચોરીની દાણા ભરેલી સીંગને થોડા પાણીમાં બાફવા મુકવી. બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમક નાખવું નરમ થાય કે ચાંનીમાં ઓશાવી કાહાડવી. પછી તેમાંથી તેના દાણા કાહાડી મરી, નીમક સાથે તેબલ પર મોકલવી.

૪૨૧. બાફેલી ફરેંચ બીન—એક શેર કુમરી ફરેંચ બીન લેઈ સમારીને તેને છરીએ કરી ઉભી પાતલી કાપી તેના નાહલા કટકા કરવા. પછી એક તપીલીમાં પાણી રેડી જરા નીમખ નાખી તેમાં સીગ નાખી ચુહુલા ઉપર બાફવા મુકવી.

બાફતી વખતે તપીલી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું નહી. આશરે ૨૦) મીનીટમાં બફાઈ નરમ થશે. પછી ચાંનીમાં ઓસાવી કાહાડીને રકાબીમાં કાહાડી તેબલ ઉપર મોકલવી, અને દરેલાં મરી, નીમખ તથા રાઇ અથવા માખણ સાથે ખાવી.

૪૨૨. બાફેલી દબલ બીજ–શારી તાજી કુંમરી દબલ બીજ લેવી. પછી એક તપીલીમાં પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવી. જીઆરે પાણીમાં કકરા આવે કે તેમાં દબલબીજના દાણા નાખવા. તથા જરા નીમખ નાખી બાફવા મુકો. બાફતી વખતે તપીલીને ઢાંકવી નહીં. જીઆરે બફાઈને નરમ થાએકે ચાંનીમાં ઓસાવી કાહાડવા. પછી રકાબીમાં કાહાડી "પારશલી સાસ"ની સાથે તેબલ ઉપર મોકલવી.

૪૨૩. બાફેલા દંટારા—એક તપીલીમાં પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવી. પાણી ગરમ થાએ કે તેમાં ૫–૭ દંટારા છોલીઆ વગર આખા નાખી તે ચરીને નરમ થાએ તઆં સુધી બાફવા મુકવી. પછી બાહાર કાહાડી ઉપરથી છાલ કાહાડી નાખવી અને તેના સાંધામાંથી છરીએ કરી ઉભા ચીરી તેમાંથી તેનો પીલો કાહાડી નાખવો. પછી નાહાના કટકા કરી ખાધામાં લેવો.

કસતરની પેરેજી વાની.

૪૨૪. દુધનું ભુંજેલું કસતર–એનો સામન—દુધ ૨) શેર, મરઘીના તાજા ઇંડાં ૭–૮, જો બતકના ઈંડાં લેવો તો ૪–૫ લેવા. ખાંડ એક શેર, તજનો એક નાઢલો કટકો, થોડી બદામની કાપેલી સલેસ તથા ચારોલી, ખોખરા કીધેલા થોડા એલચીદાણા, જરા ખમણેલું જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—દુધને એક તપીલીમાં રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી ઉકાલવું, ઉકાલતી વખતે તેમાં તજનો કટકો નાખવો. જયારે દુધમાં ખુબ આબજોશ યાને કકરા પડે કે ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરી આશરે પાઆ ભાગ બાલીને પોણો ભાગ દુધ રહે કે તેમાં ખાંડ નાખી મેલવી દેવું. પછી જરા ખાંડનું પાણી બાલી પારૂં જેવું દુધ થાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારી હવા વાલી જગો ઉપર થંડું પડવા મુકવું, તથા તે દુધ થંડું પડે તાંહાં શુધી તેને ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરતાં રેહવું કે ઉપર મલઈ નહી બંધાય પછી તેને બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવું. પછી એક વાસણમાં ઈંડાં ભાંજી સારી પેઠે ડોહોવીને પેલા ગાલેલા દુધમાં નાખા શારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી તેની ઊપર કલઈની ચપટ ઢાંકણી ઢાંકી ઈંગાર પર એ દુધના વાસણને મુકવું અને તે ઢાંકણા ઉપર ઘણા આતશને સરખો બીછાવી દેવો. થોડો વાર રહીને આશતેથી ઉપરનું ઢાંકણું ઉચકીને દુધને તપાસવું, જો દુધ જરા બંધાવા પર આવે કે તેમાં બદામની સલેસ તથા ચારોલી ઉપરથી ફરતી ભભરાવવી તથા એલચીદાણા અને જાયફલ નાખી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી ઉપરના ઇંગારને સરખો કરવો પણ નીચેનો ઈંગાર કમતી રાખવો, કારણ કે એઠલ ઘણો ઈંગાર રાખશો તો તલીએનું દુધ બલી જશે, તેમજ કસતરને થોડે થોડે વારે તપાસીઆ કરવું. જયારે દુધ બંધાઈને રતાશપર કઠણ થાએ કે ઉતારી પારવું એટલે દુધનું ભુંજેલું કસતર થયું.

૪૨૫. બાફેલું કસતર–જેમ ઉપર ભુંજેલું કસતર બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૨૪) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ એ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે કશતરના દુધના વાસણને આતશ ઉપર ભુંજવાને બદલે એક પોહોલી તપીલીમાં થોડુ પાણી રેડી તેમાં પેલા કસતરના દુધનું વાસણ મુકી ચુહુલા પર મુકી ઊપર ઢાંકણું ઢાંકી તલીએ બલતું કરવુ. (પણ તે તપીલીમાના પાણીમાં કકરા આવતી વખતે તેમાંનું પાણી પેલા દુધના વાસણમાં જાય નહી તેથી દુધના વાસણથી થોડું ઓછું પાણી તેમાં રાખવું) જયારે દુધ થોડું બંધાવાપર આવે કે ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા તથા જાયફલ અને બદામની કાપેલી સલેસ તથા ચારોલી ઉપરથી ફરતી બધે ભભરાવવી. જયારે દુધ બંધાઇને કઠણ કસતર જેવું થાએ કે ઊતારવું એટલે બાફેલું કસતર થયું. જો કોઈની મરજી એ કસતરમાં મીઠાસ નાખવાની નહી હોય તો એમાં ખાંડ નહી નાખશો તો મોલું કસતર થશે.

૪૨૬. કાફીનું કસતર—એક તપીલીમાં એક શેર દુધ રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી ઉકાલવું. જયારે તેમાં ખુબ કકરા આવે કે ઉતારવું. પછી

એક બીજી તપીલીમાં થોડી કાફી ઉકાલીને ઘણી કસતરાંગ બનાવીને આસરે નાહનું અરધું પેઆલું પેલા ઉકારેલા દુધમાં રેડી આશરે અરધો શેર ખાંડ નાખી મેલવીને બીજા વાસણમાં કપડાથી ગાલી કાહાડવું. પછી એક વાસણમાં ૪ અથવા ૫ ઈંડાં ભાંજી ખુબ ડોહોવી નાખવા. જયારે દુધમાં રેડેલી કાફી ખુબ થંડી પુડે કે તેમાં પેલા ડોહોવેલા ઈંડાં નાખી ચમચે કરી શારી પેઠે મેલવીને એક રસ કરવું. પછી એક પોહોલી તપીલીમાં પાણી રેડી તેમાં એ દુધનું વાસણ મુકી ચુહુલા ઉપર મુકી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી તલીએ બલતું કરવું જેથી તેમાં પાણી ખુબ કકરશે. પણ તે તપીલીમાંના પાણીમાં કકરા આવતી વખતે તે દુધના વાસણમાં જાએ નહી તેથી થોડું ઓછું પાણી તેમાં રાખવું. જયારે કશતર જરા બંધાવા આવે કે ગમે તો ઉપરથી થોડા ખોખરા કીધેલા એલચી દાણા ફરતાં ભભરાવવા. જયારે કશતર બંધાઈને તઈઆર થાએ કે તપીલી ઉતારવી એટલે કાફીનું કશતર થયું. એ કસતર ખાધામા કાફીનો ખવાશ લાગશે.

૪૨૭. ચાવલનું કસતર—એક તપીલીમાં દોહોર શેર દુધ રેડી તેમાં જરાક જાવંતરી, જરા ખમનેલું જાયફલ અને તજનો એક કટકો નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ઉકાલવું. જયારે દુધ બલીને આશરે એક શેર રહે કે ઉતારવું. પછી તેને ગાલી કાહાડી થંડું પડે કે તેમાં ૪) ઈંડાંની ડોહોવેલી દાલ નાખી એક રસ કરવું. તયાર બાદ તેમાં આગલથી બાફીને તઈઆર કરી રાખેલા થોડા ચાવલ અને અરધું વાઇન ગલાસ બરાંડી તથા મીઠાસને વાસતે પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને એક વાસણમાં એ બધી મેલવણી ભરી ચુહુલા ઉપર મુકી જયાં સુધી તે ઘટ થાય તયાં સુધી ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું. પછી રકાબીમાં કાહાડી ખાધામાં લેવું.

૪૨૮. માખણનું કસતર—સોજુ તાજુ માખણ કે જેમાં દહીનો ભાગ નહી હોય તેવુ એક રતલ, સફેદ સાકરીઆ ખાંડ આસરે પોણો શેર, મરઘાના તાજા ઈંડાં આઠ, છુંડેલા એલચી દાણા પાઆ તોલો, છુંડેલું જાયંફલ પાઆ તોલો, તજની છુંડેલી ભુકી પાઆ તોલો, બદામની બીજ દોહોર નવટાંક. બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી તેના છલતાં કાહાડી નાખવા. પછી તેમાંથી નવટાંકને આસરે બદામ લેઈ ખુબ બારીક છુંડવી તથા અરધી નવટાંક બદામની પાટલી સલેસ કરવી. પછી એક તપીલીમાં માખણ તથા ખાંડ નાખી શાથે મેલવી દેવું તથા ઈંડાંને એક બીજા વાસણમાં ભાંજી ખુબ ડોહોવીને પેલા માખણની તપીલીમાં એ ડોહોવેલા ઇંડાં, છુંડેલી બદામ, તજની ભુંકી તથા પેલા એલચીદાણા અને જાયફલની ભુંકીમાંથી જરા જરા જુદી રાખી બાકીનું બધું માખણ સાથે શારી પેઠે ખુબ મેલવી ચુહુલા ઉપર મુકી ઘુંટીને એકસ્રા કરવું. પેહેલા માખણ પીગલી ઘી થઈ છુંટું પડી પાછું અંદર મલી જશે. તરણ ચાર વખત તપીલીને ચુહુલા પરથી ઊતારી ઘુંટી થંડું પડે એટલે ફરીથી ચુહુલા ઉપર મુકવી. એ પરમાણે ઘી બેમાલુમ થઈ બધુ એક મલી જઈને ગુલકન જેવું થાય તયાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. જયારે ઘી છુટું દેખાય નહી એટલે તપીલીને ઉતારી તે થંડું પડે તયાં સુધી ઘુંટ ઘુ.ટ કરી બીજી શોભી તપીલીમાં અથવા કલઈની વાટીમાં તે કાહાડી મેલવીને પેલી જુદી રાખેલી બદામની સલેસ તથા જુદી રાખેલી એલચી અને જાયફલની ભુકી ઉપર ભભરાવવી. તયારબાદ ઘણા સરખાં આઈસના કટકા કરી તેની ઉપર એ તપીલીને ઢાંકીને મુકવી. જયારે આઈસમાં બંધાઈને બરફી જેવું કસતર થાય કે ખાધામાં લેવું. એને માખણનું કસતર કહે છે.

૪૨૯. નરીએલનું કસતર—પોણો શેર તાજું ડોહોવેલું દુધ લઈ તેને ઊકાલીને આશરે અરધો શેર રહે કે ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરી થંડું પાડવું, તથા એક નરીએલને ખમણી તેનું દુધ કાહાડી છુંછાને નાખી દેવો. પણ એ નરીએલનું દુધ કાહાડતી વખતે તેમાં જરા પણ પાણી લેવું નહી. પછી એક કાંસીઆમાં ૪) તાજા ઈંડાં ભાંજીને ડોહોવી નાખવા. પછી એ ઇંડાં તથા નરીએલનું દુધ પેલા થંડા પડેલા દુધમાં રેડી શારી પેઠે બધાને મેલવીને તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખી ખુબ મેલવીને એકરશ કરવું. પછી એક શોભા વાસણમાં એ મેલવણી રેડી ઢાંકીને ચુહુલા ઉપર મુકવી તથા તેના ઢાંકણા પર સરખો વધારે આતશ બીછાવો અને તળીએ થોડો ઈંગાર રાખવો. જયારે

કશતર જરા બંધાવા આવે કે ઉપર એલચીદાણા તથા ખુંડેલું જરા જાયફલ ભભરાવવું. જયારે કસતર બંધાઈને તઈઆર થાય કે ઊતારવું. એટલે નરીએલનું કશતર થયું. ગમે તેા એ કશતરને પદરખાને ભુંજવા મેાકલવું.

૪૩૦. પટેટાનું કસતર--એક તપીલીમાં એક શેર સારૂં દુધ રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવી. જયારે એક દકરેા આવે કે તેમાં અરધેા શેર ખાંડ નાખી મેલવી દેવેા. ખાંડનું પાણી બલી રહે યાને તરણ ચાર કકરા પડે કે તપીલીને ઉતારી દુધને થંડું પડવા દેવુ. પછી સવા શેર સારા મેાહેાતા પટેટાને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં થેાડું પાણી રેડી ચુહુલા પર બાફવા મુકવા. બફાઈને નરમ થાય કે તેને આખા છેાલી કાહાડી એક વાસણમાં નાખી કરછીથી ખુબ ખુંદી નાખી મસલીને નરમ માવા જેવા કરવાં. પછી તેમાં જરાકનીમક નાખી મેલવી દેવેા. તયારબાદ ૪) તાજા ઇંડાંને એક કાંસીઆમાં શારી પેઠ ડેાહેાવી નાખી પેલા થંડા પડેલા દુધમાં એ ઈંડાં નાખી શારી પેઠ મેલવીને એકરસ કરવા. પછી એક કલાઈના વાસણમાં એ દુધ તથા પટેટા અને ખમણેલું જાયફલ જરા નાખી બધાને મેલવી દેવું. પછી તેની ઉપર થેાડી બદામની કાપેલી જીણી સલેસ તથા ખેાખરા કીધેલા એલચીદાણા ફરતાં નાખી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકવુ. પછી ચુહુલા પર એ વાસણને મુકી નીચે થેાડેા ઇંગાર રાખવેા બલતું કરવું નહી, તથા તેના ઢાંકણા ઉપર પણ ઘણેા સરખેા આતશનેા ઈંગાર પાંથરવેા; મતલબ એ કે તલીએથી નહી પણ ઉપરથી તાપ આપવેા. તેમજ તલીએથી બલે નહી તેની સંભાલ રાખવી. જયારે કસતર ભુંજઈને તઈયાર થાય કે ઊતારવું. એને પટેટાનું પુડીંગ કરીનેબી કહે છે.

૪૩૧. વનીલા કશતર—૧) શેર દુધને ઉકાલી નવટાંક ઉપર બાલીને જરા ઘારૂ જેવું થાય કે ચુહુલા પરથી ઉતારવું. પછી ચમચાએ હીલવ હીલવ કરી થંડું પાડી તેમાં "વનીલા" (એક જાતની ખુશબેાદાર વેલાતી સીંગ)ની અરધી સીંગના જીણા જીણા કટકા કરી તે દુધમાં આશરે એક કલાક શુધી ભીંજવી રાખવી. પછી તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવી દેઈ ચાળીમાંથી ગાલી કાહાડવ. પછી ૫ અથવા ૬ તાજા ઈંડાંની ડાલને એક કાંસીયામાં દેાહેાવી નાખી (સફેદી નહી લેવી) તે દુધમાં એ દેાહેાવેલી દાલ નાખી બધાને સારી પેઠ મેલવી એકરશ કરવું. પછી એ દુધને એક વાસણમાં રેડવું. પછી એક પેાહેાલી તપીલીમાં પાણી રેડી તેમાં એ દુધનું વાસણ મુકી ઊપર ઢાંકણું ઢાંકવું. પછી તલીએ બલતું કરવું. પણ તે તપીલીમાના પાણીમાં કકરા આવતી વખતે દુધના વાસણમાં પાણી જાય નહી તેથી થેાડું ઓછું પાણી રાખવું. દુધ બંધાયને ચુહુલા પરથી ઉતારી થંડું પડને તેમાંથી કાહાડવું. જોઈએ તેા વનીલાની સીંગને બદલે "એશેનસ આફ વનીલા" જરા નાખવું.

૪૩૨–૩૩. ગલાસીઆ કસતર (બાફેલુ તથા ભુંજેલુ)—એક શેર દુધને ચુહુલા ઉપર ઉકાલવા મુકવું, જયારે તેમાં આબજોસ આવે કે મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરી તેમાંનું પાણી બાલી નાખવું. જયારે દુધ બલીને જરા ઘારૂ થાયે કે ઉતારી પાડી ચમચથી હીલવ હીલવ કરી ખુબ થંડું પાડવું. પછી તેને કપડાથી બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવું. પછી ૩-૪ મરઘીના તાજા ઈંડાંને ભાંજી તેમાં નાખીને શારી પેઠ મેલવીને એકરશ કરી નાખવા. પછી એક પેાહેાલી તપીલીમાં થેાડું પાણી રેડી તેમાં એ દુધનું વાસણ મુકી ચુહુલાપર મુકી તલીએ બલતું કરવું. (પણ તે તપીલીમાંના પાણીમાં કકરા આવતી વખતે તેમાંનું પાણી દુધના વાસણમાં જાય નહી તેથી દુધના વાસણથી થેાડું ઓછું પાણી તેમાં રેડવું.) પછી તે દુધને ચમચે કરી હીલવીઆ કરવુ, પણ તે દુધમાં કકરા પાડવા નહી. ઘારૂ થાય કે ઊતારવું પછી ગમેતેા એમાં એક ચમચેા બરાંદી મેલવી દેવેા. પછી કાચના ગલાસમાં અથવા કાચના કુલીઆમાં યાને "કસતર કપ"માં એ મેલવણી નાખી પેાણું પેાણું ગલાસ ભરવું. એની ઉપર એલચીદાણા તથા જાયફલ ભભરાવીઆથી શારેા શવાડ આપશે. એ બાફેલું ગલાસીઆ કશતર થયું. જો એ કસતરના દુધના વાસણને પાણીની તપીલીમાં મુકવાને બદલે ચુહુલાપર મુકી ચમચથી હીલવ હીલવ કરી ઘારૂ જેવું થાયને ઉપલી રીતે ગલાશમાં ભરશેા તેા ભુંજેલું ગલાસીઆ કસતર થશે. તેથી જોઈએ તેા બાફીને ગલાસી

આ કશાતર બનાવો અને જોઇએ તો જુંજીને બનાવો. એ પકવાન બનાવનારની મરજી ઉપરછે.

૪૩૪. જેલીનું કસતર—જેમ ઉપર ગલાસીઆ કશાતર બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૪૩૩) તેજ પરમાણે એ બનાવી કાચના ગલાસ અથવા "કશાતર કપ"માં ભરીઆ પછી તે ઘણું થંડું પડે ને તેની ઉપર કોઈબી જાતની જેલી થોડી સરખી નાખવી એટલે જેલીનું કશાતર થયું.

માછલીની પરેજી વાની.

૪૩૫. તલેલી તાજી માછલી—તાજા છમના જોઇએ એટલા લેવો. પછી તેના પાંખ પુછરાં કાપી કાહાડી, તેનું પેટું ચીરીને આંતરડાં વગેરે કાહાડી નાખવું, તથા તેના ડોકામાંથી ચુંઈ કાહાડી નાખી છરીથી બેઉ પર ઉપર આરા બબે કાપ પારવા. જો તરતજ તલી કાહાડવો હોય તો ધોઈ નાખીને મીઠું લગાડવું, અને જો તલવાને વખત હોએ તો મીઠું લગાડી ૧૫–૨૦ મીનીટ રેહેવા દેવા. પછી શારી પેઠે પાણીથી ધોઈ નાખવા. જો ધોતી વખતે વીશરાત મારે તો જરા તેલનો અથવા આટાનો હાથ લગાડીને ધોવા. પછી મરજી માફક મરચાં કોઠમીરનો છુંદેલો મશાલો, જરા હરદ, મરી વગેરે લગાડી તથા તેના પેટામાં ભરી લોહોરી પર કકરતાં તેલ અથવા ઘીમાં તલવા મુકવા. એક પર તલાઇને લાલ થાએ કે તવાથાએ કરી બીજું પર ફેરવી નાખવું, પણ ફેરવતી વખતે તે લોહોરી પરના તેલના અથવા ઘીના છાંટાં દીલ પર ઉડે નહી તેથી આશતેથી પર ફેરવવુ. તલાઈ રહે કે રકાબીમાં કાહાડી ઉપર લીંબું નીચવી ગરમ ગરમ ખાવા. જો કોઇને મરચાં કોઠમીરના મસાલાની મરજી નહી હોએ તો તેને બદલે માતર-મરી લગાડવા; જો છમનાને મસાલો લગાડીઆ પછી ઉપર દો હોવેલું ઈંડું લગાડીને તલશો તો વધારે સવાદ આપશે. જોઇએ તો આખા છમના તલવાને બદલે તેની કટકીઓ કરી ઉપર પરમાણે મશાલો લગાડી તલી કાહાડવી. એ પરમાણે કોઇબી જાતની માછલીની કટકીઓ કરી તલી કાહાડવી એટલે તલેલી માછલીની કટકી થઇ.

૪૩૬. તલેલો તાજો ગરભ—જેમ તાજી માછલી (જુઓ તલેલી માછલી નાં૦ ૪૩૫) તરવામાં આવે છે તેવી રીતે મશાલો લગાડીને અથવા મશાલો લગાડીઆ વગર બીંગનો અથવા બીજી માછલીનો ગરભ તલવો. પણ જો રામશાની માછલીનો તાજો ગરભ તલવો હોએ તો તે ગરભને પેહેલાં તપાશી જોવો કે તે ફુટેલો નહી હોએ. પછી તેને સફેદ મલમલના એક કપડાંમાં વીટાલી એક પોહોલી તપીલીમાં પાણી રેડી ચુલા પર મુકી તેમાં પેલા ગરભની બાંધેલી પોટલી મુકવી, તથા તે પાણીમાં તે ગરભના વજન પરમાણે નીમખ નાખવું. જીઆરે ગરભ બફાઈને કઠણ જેવો થાય કે તપીલી ઉતારી પારી થંડી પરવા દેવી. પછી તેમાંથી ગરભની પોટલીને બાહાર કાહાડી કપડું છોરી નાખીને થંડી પરવા દેવી. પછી તે ગરભની છરીથી ગોલ કટકીઓ કરી બેઉ પર ઊપર હરદ, મરી તથા મરચાં કોઠમીરનો છુંદેલો મસાલો લગાડી લોહોઢી પર ઘી અથવા તેલમાં તલી કાહાડવી. રામશના ગરભને પેહેલા બાફવાનું કારણ એકે એ ગરભ ઘણો પોચો આવે છે તેથી તેને બાફીઆ વગર કટકીઓ પડી શકાતી નથી. ઈઆદ રાખવું કે જો એ ગરભ જરા પણ ફુટેલો હોશે તો બાફતી વખતે તે ગરભના દાણા બાહાર નીકલી પડશે, તેથી ગરભ લેતી વખતે તપાસીને લેવો.

૪૩૭. તલેલા તાજા બુમલા—જોઇએ એટલા તાજા મોહોટા બુમલા લેવા. પછી તેને શમારી જોઈએ તો આખા રાખો અન જોઈએ તો કટકીઓ કાપો. પછી એક થાંની અથવા ટોપલીમાં નાખી તેમાં નીમખ લગાડી તેની ઉપર એક ઢાંકણ અથવા ખુમચો મુકી ઉપર દબાન તરીકે જરા ભારી વજણ મુકી ૧૫–૨૦ મીનીટ રેહેવા દેવો, જેથી તે પર લગાડેલું નીમખનું પાણી જહરી જશે. પછી પાણીથી શારી પેઠે ધોવા અને કોઠમીર મરચાંનો છુંદેલો મસાલો, જરા દરેલી હરદ તથા દરેલાં મરી નાખી હાતે કરી ચોલવા. પછી ચુહુલા ઉપર લોહોરી મુકી બલતું કરી તેમાં ઘી અથવા મીઠું તેલ રેડી ગરમ કરવું. ઘી ખુબ કકરે એટલે એક એક બુમલાને દરેલા ચોખાના આટામાં લપેટી લોહોરી પર મુકવા. એક પર લાલ થાય કે બીજું તવાથાએ કરી ફેરવી નાખવું. જો તેલ અથવા ઘી લોહોરી

ઉપર થઈ રેહે તો બીજું રેડવું. બેઉ પર તલાઈને લાલ થાએ કે કાહાડવા. ખુમલાને આટો લગાડીઆથી લોહોરી પર વલગી જતા નથી, પણ કાહાડતી વખતે આખા નીકલે છે. ખુમલાને તલતી વખતે લોહોરી પર છેક પાસે પાસે નહી મુકવા, નહીં તો કે શાથે વલગી જશે તેથી જરા છુટા છુટા મુકવા.

૪૩૮. તલેલા શુકા ખુમલા—૫-૬ શુકા ખુમલાને સમારી આશરે પોણા ઈંચના જેટલા જીણા જીણા કટકા કરવા. પછી કહરાઇમાં અથવા લોહોરી પર ઘી અથવા તેલ રેડી ગરમ કરીને તેમાં એ ખુમલાના કટકા લાલ તલી કાહાડવા, પણ તલતી વખતે તવાથાએ કરી ફેરવ ફેરવ કરવા કે તલીએ બલી નહી જાએ. જોઈએ તો એના જીણા કટકા કરવાને બદલે તરણ તરણ આંગલના લાંબા કટકા કાપી તલી કાહાડવા. જો ખુમલા છેક નાહાના અથવા ભુરખરીઆ હોએ તો આખા તલી કાહાડવા. એવી રીતના તરેલા શુકા ખુમલા મોલાં ધાનદાલસાથે ખાવામાં સારો શવાડ આપે છે.

૪૩૯. તલેલા લેવટા—અરધી કુરી લેવટાને એક વાસણમાં નાખી તેમાં થોરૂં નીમખ નાખી ધાંકણું ધાંકવું. નીમખના ખારથી લેવટા ફફરીને મરી જશે. પછી તેને શમારી પાંખ પુછરાં કાપી કાહાડી શારી પેઠે પાણીથી ધોવા. પછી તેમાં કોઠમીર મરચાંનો છુંડેલો મસાલો, જરા હરદ, દરેલાં મરી અને ધાણા જીરાનો મશાલો નાખી હાતે કરી ચોલવા. પછી લોહોરી પર ઘી અથવા તેલ નાખી તેમાં લેવટાને લાલ તલી કાહાડવા.

૪૪૦. તલેલી અંબાર—બજારમાં અંબારના નાહાના વાંટા કરી વેચે છે, તેવા બે તરણ વાંટા લાવીને સમારવા. પછી તેને નીમખ લગાડી થોડો વાર રેહેવા દેઈને પાણીથી શારી પેઠે ધોઈ નાખવી. પછી કોઠમીરની જુરી ૧), મરચાં ૩) અને લસણની ૨) કરીને છુંડી તેમાં નાખવી. જો તીખી કરવી હોએ તો મરચાં વધારે લેવાં. પછી દરેલાં મરી, જરા દરેલી હરદ અને ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો તથા ૪) કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને બધાને શારી પેઠે હાતે કરીને શંદોવવી. પછી ચુલા ઉપર લોહોઢી મુકી આશરે પાઆ શેર ઘી નાખી અથવા ઘી તેલ શાથે નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરે એટલે પેલી શંડોવેલી અંબાર લોહોઢી પર નાખી ઉપર રકાબી ઢાંકવી. જરા વાર રહીને રકાબી ઉઘારી તવાથાએ કરી અંબારને ફેરવ ફેરવ કરવી. પછી રકાબી પાછી ધાંકી જરા વાર રહી ફેરવ ફેરવ કરવી. એ પરમાણે અંબાર કાંદાની સાથે તલાઈને લાલ થાએ તયાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરીઆ કરવી. લાલ થાએ કે ઉતારવી. એને લોહોઢી પર તલેલી અંબાર કહેછે. તલતી વખતે ધીમું બલતું કરવું.

૪૪૧. તલેલી શુકી માછલી—કોઇબી જાતની સુકી માછલીને તલવી હોય તો તે માછલીના કટકા કાપી થંડા પાણીમાં ૧૫-૨૦ મીનીટ ભીંજવી રાખવી, જેથી નરમ થશે તથા તેનો ખારાશ નીકલી જશે. પછી સમારી ભીંગરાં કાહાડી નાખી ધોઈને ઉપર જરા હરદ લગાડી લોહોઢી પર કકરતા ઘી અથવા તેલમાં લાલ તલી કાહાડવી. ગમે તો હરદ લગાડીઆ વગર તલવી.

૪૪૨. ભુંજેલી તાજી માછલીની કટકી—એ ભુંજેલી માછલી બે રીતની થાએ છે. એક મસાલાની અને બીજી વગર મસાલાની, તેથી જો મસાલાની કરવી હોએ તો તાજા છમના ઘોઇ અથવા રામસની જારી કટકીઓ કરી નીમખ લગાડી પંદર વીસ મીનીટ રહીને સારીપેઠે પાણીથી ધોઈ નાખવી. જો ધોતાં વીશરાત મારે તો તેલનો અથવા આટાનો હાત લગાડીને ધોવી. પછી તેમાં મરચાં કોઠમીરનો છુંડેલો મસાલો, હરદ, મરી વગેરે લગાડવો. પછી કોલશાનો આતશ પારી તેની ઉપર એ કટકીઓ ભુંજવા મુકવી. તથા પંખાથી આતશને વીજણીઆ કરવું કે ભુંજતી વખતે તે માછલીમાંનું પાણી છુંટીને આતશ બુજાઈ નહી જાએ તથા તેને ફેરવ ફેરવ કરવા કે કોલસાનો આતશ લાગી ઊપર કાલા ડાગ નહી પડે. ભુંજઈને તઈયાર થાએ કે કાહાડીને રકાબીમાં મુકવી. પણ જો વગર મસાલાની ભુંજવી હોએ તો કટકીઓને માતર નીમક લગાડીને ભુંજવી. એવી રીતે આતશ પર ભુંજવાને બદલે જો લોહોઢાંની ગલેલ ઉપર જરા ઘી લગાડી માછલી મુકીને ભુંજશો તો આતશનો કોલશો લાગી માછલી ખરાબ નહી થશે.

૪૪૩. **ઉની કીધેલી માછલી**—જો માછલીને બીજે દાહાડે ખાખામાં લેવી હોએ અને તેને ઉની કરી રાખવી હોએ તો બજારમાંથી જેવી તાજી માછલી લાવો તેવી તેના ભીંગરાં કાહાડી નાખી કટકીઓ કરી તેમાં નીમક નાખી હાતે કરી શારી પેઠ ચોલવી. અને ૧૫-૨૦ મીનીટ પછી પાણીથી શારી પેઠ ધોઈ નાખવી. પણ ધોતી વખતે વીશરાત લાગે તો તેલનેા અથવા આટાનો હાત દેઈને શારી પેઠ પાણીથી ધોવી. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી તેમાં જરા ઘી નાખવું. ઘી કકરે કે તેમાં માછલી નાખી તરત રકાબી ધાંકી દેવી. જરા વાર રહીને તપીલીને ધાંકેલીને ધાંકેલીજ બે હાતે પકડી માછલીને ઉલટ પાલટ કરી પાછી ચુહુલા ઊપર પાંચ સાત મીનીટ રાખી માછલીનું પાણી બલીને તટરેને ઉતારવી. પછી જરા રકાબી ઊઘારીને માછલીને હવા વાલી ખોલી જગા ઉપર રેહેવા દેવી, ખુબ થંડી પડે ને પછી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું, એટલે ઉની કીધેલી માછલી થઈ. પછી બીજે દાહાડે એ માછલીને લોહોરી ઉપર તલો અથવા પાટીઓ અથવા શાહાસ બનાવો. જીઆરે કેટલીક વખત લગનસરામાં માછલીની અછત પડે છે તઆરે એવી રીતથી માછલીને એક દાહાડો અગાઉથી ઉની કરી રાખે છે.

૪૪૪. **શુકી માછલીનો શાહાશ**—પેહેલાં શુકી માછલીની કટકીઓને થોડો વાર પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. પછી શમારી ભીંગરાં કાહાડી નાંખવાં. પછી એક તપીલીમાં એ શમારેલી કટકીઓ નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલા પર બાફવા મુકવી. ચરીને નરમ થાએ કે થંડી પડવા દેઈ તેમાંથી કટકીઓને બાહાર કાહાડવી. પછી એક બીજી તપીલીમાં નવટાંક ઘી નાખી તેમાં કાંદાને જીણો કાપી વઘાર કરવો, તથા તેમાં જીણું કાપેલું જરા આદુ નાખવું. કાંદો લાલ થાએ કે તેમાં પેલી માછલીની કટકીઓ નાખી ઉપરથી જીણાં કાપેલાં મરચાં કોઠમીર નાખવાં પછી એક અથવા બે ઈંડાને થોડા ચરકામાં દોહોવી નાખી તેમાં જરા આટો નાખી મેલવીને તપીલીમાં માછલીની ઉપર રેડી દેવો. ધાંકણું ધાંકી કકરો પડવા આવે કે ઉતારવી પણ તરત તેની ઉપરનું ધાકણું ઉગારવું નહીં. એટલે સુકી માછલીનો સાહાસ થયો.

૪૪૫. **બેલ કીધેલી યા બાફેલી તાજી માછલી**—કોઈબી જાતની માછલીને બાઇલડ અથવા બાફેલી કરવી હોય તો એક તાજો છમનો લઈ સમારી આખો રાખીતેના બેઉ પર ઉપર આરા બએ કાપ મુકવા. પછી મીઠું લગાડી રાખીને થોડો વાર પાણીથી સારી પેઠ ધોઈ નાખવો. જો ધોતી વખતે વીશરાત મારે તો તેલનો અથવા આટાનો હાત ચોપડીને ધોઈ નાખો. પછી તે છમનો માએ એવી એક પોહોરી તપીલી લઈ તેમાં થોડું (તે છમનો ડૂબે એટલું) પાણી રેડી ચુહુલા ઊપર મુકવી. પાણી ગરમ થાએકે જરાક તેમાં ઘી નાખી માછલી મુકીને ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. જ્આરે બફાઈને નરમ થાએ કે ચમચે કરી બાહાર રકાબીમાં કાહાડવો. પણ જો ચમચથી નહી નીકલે તો તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારી ઢાંકણું ઢાંકેલું રાખી જરા વાંકી કરીને તેમાંનું પાણી બાહાર કાહાડી નાખવું. પછે રકાબીમાં કાહાડી એની સાથે સરકો ચહરાવેલી રાઈ, દરેલા મરી વગેરે જુદી રકાબીમાં મુકી તેબલ ઉપર મોકલો.

૪૪૬-૪૭. **ભુંજેલી સુકી માછલી તથા ભુંજેલો સુકો ખારો ઘરભ**—સુકા છમના અથવા રામશ અથવા કોઈબી જાતની સુકી માછલીને ભુંજવી હોએ તો પેહેલાં સમારી તેની કટકી કાપવી. પછી તે કટકીને આતશના ઇંગાર પર ભુંજવા મુકવી. થોડો વાર રહી ચીપીઆએ કરી તેને ફેરવવી. પણ ભુંજતી વખતે પંખાએ કરી આતશને વીજંણીઆ કરવો. જયારે બધી ગમથી ભુંજાય કે તેને બાહાર કાહાડવી. એજ પરમાણે સુકા ખારા ઘરભને પાણીથી ધોઈને ભુંજવો.

૪૪૮. **ભુંજેલા સુકા બુમલા**—તરણ ચાર સુકા બુમલાને સમારી ચુહુલામાં ગરમ ભેભટની અંદર ચીપીઆએ કરી ખોરવા. તરણ ચાર મીનીટ રહીને તેને બાહાર કાહાડી ભોય ઉપર પખોરીને ચોલી નાખવા. એટલે ભુંજેલા સુકા બુમલા થયા. પણ જો તે ભુંજેલા બુમલાને પખોરીઆ પછી તરત તેને હાતે કરી ઉભો ચીરીને તેમાંથી સલંગ કાંટો કાહાડી નાખશો તો કાંતા વગરના ભુંજેલા બુમલા થશે.

૪૪૯. **કાલુ માછલીનો સાહાસ**—અરધી દજણુ અથવા પોણી દજણુ કાલું લેઈ કોટલાં બાંજી કાલું માછલી કાહાડી તેમાંથી તેની જીણી કાંકડી કાહાડી નાખી, પાણીથી સારી પેઠે ધોઈ ને એક તપીલીમાં થોડું પાણી રેડવું તથા જરા નીમખ નાખી ચુહુલાપર મુકી બાફી કાહાડવા. બફાઈને તઈયાર થાયકે તેને એક ચાનીમાં નાખી નીગરાંતાં કરવા. પછી એક તપીલીમાં આસરે નવટાંક ઘી નાખી એક કાંદાને જીણો કાપી લાલ વધાર કરવો. પછી તેમાં જરા જીણું કાપેલું લશણુ તથા જીણું કાપેલું કોઠમીર મરચું નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં પેલા બાફી કાહાડેલા કાલું નાખી જરા નીમખ નાખી ચમચથી મેલવી દેઈ ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. થોડો વાર રહી એક પેયાલામાં આશરે નવટાંક સરકો રેડી તેમાં મરઘીના તાજાં ઈંડા એક અથવા બે ભાંજી ડોહોવીને તે તપીલીમાં રેડવો. જો જરા વધારે ઘારો સાહાસ કરવો હોયતો જરા ચોખાનો આટો તે સરકામાં નાખી મેલવીને કાલું માછલીની તપીલીમાં રેડવો ને જેવો કકરો પડવાને આવે તેવો ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવો એટલે કાલું માછલીનો સાસ થયો.

૪૫૦. **મસાલાના કાલું**—અરધી દજણુ અથવા પોણી દજણુ કાલુ લેઈ કોટલા બાંજી કાલુ માછલી કાહાડી તેમાંથી તેની જીણી કાંકરી કાહાડી એક તપીલીમાં નાખી, તેમાં થોડું પાણી રેડી તથા જરા નીમખ નાખી ચુહુલા ઉપર બાફવા મુકવા. બફાઈને તઈયાર થાયકે ચુહુલાપરથી ઉતારી ચાંનીમાં નાખી નીગરાંતા કરવા. પછી એક તપીલીમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે તેમાં અરધા કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. કાંદો લાલ થાયકે તેમાં જીણું કાપેલું મરચું કોઠમીર તથા દરેલાં મરી જરા નાખી ચમચથી મેળવીને, તેમાં દરેલી હરદ જરા નાખી ચમચથી કાંદાની સાથે મેલવી દેઇ પેલી બાફી કાહાડેલી કાલું માછલી તેમાં નાખી ચમચથી મેલવી જરાક પાણી રેડી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. જયારે કાલું ચરીને જરા ઘી પર આવે કે ઉતારવું. એટલે મસાલાના કાલું થયા.

૪૫૧. **ખારા કાલું**—જેમ ઉપર મશાલા કાલું બનાવવાની રીત છે. (જુઓ ના૦ ૪૫૦) તેજ પરમાણે બાફી કાહાડીને તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે કાંદાને ઘીમાં લાલ કીધા પછી તેમાં મરી, હરદ તથા કોઠમીર મરચાં નહી નાખવા અને ઉપલી રીતે બનાવવા એટલે વઘારેલા ખારા (મશાલા વગરના) કાલુ થયા.

૪૫૨. **વઘારેલી ખારી માછલી**—કોઈ બી જાતની તાજી માછલી જેવી કે બોઈ, તાજ છમના અથવા તાજી રામ શ વગેરેને ખારી વઘારેલી કરવી હોયતો ગમેતે એક જાતની માછલી લેઈ સમારી તેની ઉપરના ભીંગરાં કાહાડી નાખી છરીથી કાપીને કટકીઓ કરવી. પછી તેમાં નીમક નાખી હાતે કરી ચોલીને આશરે ૧૫–૨૦ મીનીટ રેહેવા દેવી. એ માછલીને નીમક લાગે તેટલા વખતમાં એક અથવા બે લીલા મરચાંને જીણા કાપવા તથા કોઠમીરની એક જુરીને જીણી કાપવી. તથા જરા આદુના કટકાને અને લસણની બે કરીને જીણી જેવી કાપવી. તયાર બાદ માછલીની કટકીઓને પાણીથી શારી પેઠે ધોઇ નાખવી. પણ જો ધોતી વખતે વીશરાત મારેતો જરા તેલ અથવા આટો લગાડીને પછી પાણીથી ધોવી. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી તેમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી. ઘી કકરેકે તેમાં એક નાઢલો કાંદો જીણો કાપી વઘાર કરવો. કાંદો લાલ થવા આવેકે તેમાં આદુ લશણુની કાપેલી કરી નાખી ચમચથી મેલવી દેવો. પછી પેલી ધોયલી માછલીની કટકીઓ નાખી ચમચથી તરીએ ઉપર કરી ઉપર કોઠમીર મરચાં નાખી તેમાં આશરે નવટાંક પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી બે કકરા પડે અને માછલી ચરીને નરમ થાયકે તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારી ખોલી હવામાં જરા ઢાંકણું ઉગાડીને મુકવી. પણ તપીલીને ઢાંકેલી રાખવી નહી કેમકે માછલી વીશરી મારશે. જો તાજી ગોલની માછલી અથવા કોલમી હોયતો તેમાં જરા પાણી વધારે રેડવું, કેમકે ગોલની માછલી તેમજ કોલમી ચરવામાં જરા સખત છે.

૪૫૩. **તાજી માછલીનો સાહાસ**—કોઈ બી જાતની તાજી માછલીને ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૪૫૨) પેહેલા વઘારેલી ખારી રાંધી કાહાડી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી. હવે જયા

રે એનો સાહાસ કરવો હોય ત્યારે જોવું કે ખાધાના વખતને ૧૫–૨૦ મીનીટ હોય તેની અગાઉ એ ખારી રાંધેલી માછલીની તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકવી અને તે ગરમ થાય તેટલા વખતમાં એક પેયાલામાં શોજો સરકો આસરે નવટાંક ઉપર રેડી તેમાં એક (અથવા બે મરઘીના તાજા ઇંડાં ભાંગીને નાખવા, તથા જરા જીણું કાપેલું કોઠમીર મરચાં અને ચોખાનો દરેલો આટો જરા નાખી બધાને શારી પેઠે ડોહોવી નાખવું. હવે જ્યારે માછલી ગરમ થાય કે તેમાં એ ઇંડાં ડોહોવેલો સરકો ઉપરથી ફરતો રેડી દેવો અને જેવો તેમાં કકરો પડવા આવે કે (યાને તરણ ચાર મીનીટ પછી)તપીલીને ચુહુલા પરથી તરત નીચે ઉતારવી. એટલે તાજી માછલીનો સાહાસ થયો. એમાં આટો નાખવાનુ કારણ એકે એથી સાહાસ જરા ધારો બનશે. યાદ રાખવું કે જો સરકામાં કકરો પડેને ઉતારશો તો સાહાસ ફાટી જઇને બેશવાડ (ફીકો) થશે. સરકો જેમ ખાટો હોશે તેમ સાહાસ સારો બનશે.

૪૫૪. **તાજા ધરભનો સાહાસ**—તાજી માછલીને બદલે તાજો ધરભ લેઈ ઉપલી રીતે બનાવો. (જુઓ ના૦ ૪૫૧–૫૨)

ઇંડાંની પરેજી વાની.

૪૫૫. **ઈંડાંની મીઠી ખીર**—મરઘીના તાજાં ઇંડાં ૨), બે મોહોટા ચમચા ભરીને ઠરેલું શોજું ઘી તથા એક ચમચો ભરી સાકરીઆ ખાંડ. એ બધાને એક નાહાલી તપીલીમાં સાથે મેલવી એક રશ કરી ઈંગાર પર મુકવી. અને ચમચથી હીલવ હીલવ કરી બે ચાર વખત ચુહુલા પરથી ઉતારી પાછી મુકવી. જો હીલવ હીલવ નહી કરશો તો ગાંગરા વલી જશે. જીઆરે બંધાઇને ખીર જેવું થાએ એટલે ઉતારવી. ઉતારતી વખતે જરા એલચીદાણાની ભુકી ભભરાવવી. અને પાંઉ સાથે ખાધામાં દેવા.

૪૫૬. **ઈંડાંની ખારી ખીર**—એ ખીર ઉપર પરમાણે બનાવવી (જુઓ ના૦ ૪૫૫)પણ એમાં ફરક એટલોજ કે સાકરીઆ ખાંડને બદલે એમાં સેહેજ નીમખ નાખવું.

૪૫૭. **બાફેલા ઈંડાંની અંકુરી**—૪) ઇંડાંને કઠણ બાફી કાહાડી થંડા પડેને ઉપરથી કોટલાં કાહાડી નાખવા. પછી જીણા કટકા કરવા. પછી આશરે પાશેર ઘીમાં એક કાંદો લાલ કરી તેમાં જરા દરેલાં મરી, જરા આદુ લસણનો ઘુંડેલો મસાલો તથા જરા દરેલી હરદ તથા જીણાં કાપેલાં મરચાં કોઠમીર નાખી ચમચ કરી સાથે લાલ કરી મેલવી દેવો. પછી પેલા ઈંડાંના કટકા નાખી આસરે એક અથવા બે ચમચા પાણી તેમાં રેડી ઢાંકીને ઈંગાર પર આશરે ૫) મીનીટ રેહેવા દેઈ પછી રકાબીમાં કાહાડો.

૪૫૮. **નરાં ઇંડાના કવાબ**—મરઘીના તાજાં ઈંડા ૨૦), ઘી પાશેર, કાંદા ૨). પેહેલાં એક તપીલીમાં કાંદાને જીણા કાપી ઘીમાં લાલ તલવો. પછે એક બાસણમાં ઇંડાં ભાંજી ડોહોવીને તેમાં જરા દરેલાં મરી, જરા નામખ તથા કોઠમીર મરચાંને જીણું કાપી મેલવીને પેલા કાંદાની તપીલીમાં નાખી ચમચે હીલવ હીલવ કરવું કઠણ જેવી અંકુરી થાએકે ઉતારી ઠંડી પડવા દેવી. થડું પડેને પથરના સોજા પાતા ઉપર અલગે હાતે પીસવી. જો પાતા નહી હોએ તો સોજા ખુમચામાં નાખી કાસીઆએ કરી મસલી નાખવી. પછે તેમાંથી થોડી થોડી લઇ, કવાબની કાની ગોલ વાલી, પેલાં તાજા ડોહોવેલાં ઈંડાંમાં બોરી કાહાડી પછે પાંઉના ભુકામાં લપેતીને બુડતા ઘીમાં તલી કાહાડવા.

૪૫૯. **નરા ઈંડાંના કતલેશ**—ઉપર જે નરા ઈંડાંના કવાબ બનાવવાની રીત છે. (જુઓ ના૦ ૪૫૮)તે પરમાણે બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજકે પાતા ઉપર પીસીને તેના ગોલ કવાબ કરવાને બદલે તેમાંથી થોડુ હાત પર ઈંડું લઇ આંગલાથી જરા થાપીને કતલેસની કાની પોહોરૂં કરી ઉપર પાંઉનો ભુકો લગાડી, ડોહોવેલાં ઈંડાંમાં બોરી કકરતાં બુડતાં ઘીમાં પેનામાં તલી કાહાડવા. પણ ડોહોવેલાં ઈંડાંમાં એ કતલેશને બોરીને બીજુ પર ફેરવાશે નહી તેથી બીજા પર ઉપર નાહાલી ચમચાએ કરી ઉપર ડોહોવેલું ઇંડુ રેડવુ. પછી સભાલથી કાહાડી કકરતાં બુડતાં ઘીમાં મુકી તલી કાહાડો. જો હુશીઆર બબરચી હોશે તો એ કટલેસ ઘણા સારી રીતે બનાવી શકશે.

૪૬૦. ઈંડાંની દમોરી—ઉપર જે નરા ઇંડાં ના કવાબ બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૪૫૯) તેજ પરમાણે ઈંડાંની કઠણ અકુરી બનાવી અલ એ હાતે પાતા ઉપર પીસવી, અને તેમાંથી જરા જરા લઈ દમોરીના જેટલી નાહાની ગોલીઓ ક રી તે એકેક ગોલીને ડાહોવેલા ઇંડામાં બોરી, પાંઉનો ભુકો લગાડી કકરતાં બુડતાં ધીમાં એક એક નાખી તરત કાહાડવી. જો ઘણી નાખશો તો બધી સાથે મલી જઇને એકતી થઇ જશે.

૪૬૧. ચારવેલા ઈંડાંની બંગાલી વાની—સોજું માખણ અથવા ધીને ગરમ કરી તેમાં તાજાં ઈંડાંને ચારવી નાખવાં, અને તેમાં જરા દુધ, ખાંડ અને ગોલાબ નાખી, ચારવીને ઇંડાં બંધાએ કે ઉતારી પારવા. એમાં જરા પણ ની મખ નાખવું નહીં.

૪૬૨. આખી દાલના ઈંડાં—એ ઇંડાં કરવાની બે રીત છે. એક તો કકરા તરેલા અને બીજા નરમ દાલના. તેથી જો નરમ દાલના ઈંડાં બનાવવા હોય તો એક તરાબાંની રકાબી અથ વા કહરાઈને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે ૪) પઇશા ભાર ઘી નાખી કકરાવવું. પછી એક કાંસીઆમાં તાજા ઈંડાં ૨) આખા ભાંગી પેલા કકરતા ઘીમાં નાખવા, તથા તેની ઉપર જરાક નીમક ભભરાવી દાલ જરા કઠણ બંધાય કે ઉ તારીને ચમચથી રકાબીમાં કાહાડવા. એટલે આ ખી દાલના નરમ ઈંડાં થયા. પણ જો આખી દાલના કકરા ઈંડાં કરવા હોય તો ઉપર પરમા ણે ઈંડાંની દાલ બંધાય કે તવાથાએ કરી તેનું પર ફેરવી નાખવું, જયારે તલીએનું પર જરા લાલ અને કકરૂ થાય કે રકાબીમાં કાહાડવા એ હલે આખી દાલના કકરાં ઈંડાં થયા. કેટલાક લોકો ઈંડાંને આગલથી કાંસીઆમાં ભાંગવાને બદલે ઘી કકરીઆ પછી તેમાં ઊપરથી આખી દાલના ઈંડાં ભાંગે છે, પણ એમ કીધાથી ઇંડાં કોહેલા હોય અથવા દોહોવાયલી દાલના હોય તે જણાતું નથી, માટે પેહેલા ઈંડાંને એક વાસ ણમાં ભાંજીને પછી નાખવા.

૪૬૩ ઈંડાંની અકુરી—ઇંડાંની અકુરી બે જાતની થાએ છે. એક તો મસાલાની અને બીજી સાદી. તેથી જો મસાલાની બનાવવી હોએ તો કોઠમીરના ૩-૪ ડાંખરાના જીણા કાપેલાં પાટરાં, ૧-૨ જીણા કાપેલાં લીલાં મરચાં, જરા આદુ લસણનો છુંડેલો મસાલો અને જરા દરે લી હરદ લેવી. પેહેલાં એક કહરાઇમાં દોહોર નવટાંક ઘી નાખી તેમાં ૨) કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. લાલ થાએ કે તેમાં મસાલો નાખી ચમચે કરી મેલવી દેઈ ચુહુલા પરથી કહરાઈને ઉતારી પારી તેમાં હરદ નાખી સારી પેઠે મેલ વી દેવી. પછે એક કાંસીઆમાં ૩) મરઘીના તા જાં ઈંડાં ભાંજી જરાક નીમખ નાખી પેલા કાં દાની સાથે સારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી ચુહુલા પર મુકી ચારવીઆ કરી બંધાવા આવે કે રકા બીમાં કાહાડવી એટલે મસાલાની અકુંરી થઇ. પણ જો એમાં ઉપર કહેલો મસાલો નહીં નાખો અને માતર કાંદાને અરધો શફેદ અને અરધો લાલ રહે એવી રીતે તલી જરા આદુની જીણી કરચ તેમાં નાખી ઉપલી રીતે ઈંડાં નાખી મેલ વીને બનાવશો તો સાદી અકુરી થશે.

૪૬૪. ચારવેલાં ઈંડાં—એ ઇંડાં કરવા ની બે રીત છે. એક તો કઠણ તથા બીજા નર મ. પેહેલાં એક કહરાઈમાં આશરે ૪) પઈશા ભાર ઘી કકરાવી તેમાં ૨) તાજા ઇંડાંને ભાંજી નાખવા તથા જરા નીમક નાખી ચમચના દાંડા થી ૩-૪ મીનીટ સુધી ચુહુલા પર ચારવ ચારવ કરી જરા કઠણ બંધાવા દેઈને ઉતારવાં. પણ જો એને નરમ કરવાં હોએ તો ઘીની સાથે એક ચમચી ભરી પાણી રેડી કકરાવવું. પછી ઉપલી રીતે તેમાં ઇંડાં ભાંગી ચારવીને ઉતારશો તો નરમ ચારવેલા ઈંડાં થશે.

૪૬૫-૬૬. બાફેલાં ઈંડાં તથા હાબેલ ઈંડાં—ઇંડાંને બાફવાની અગાઉ પેહેલાં તપા શી જોવાં કે તેને તરેલ પડેલી તેમજ તોંચાએ લું નહીં હોએ. કેમકે તરેલ પડેલું તથા તોંચા એલું હોશે તો બાફતી વખતે ઇંડું ફુટી જઈ બાહાર નીકલી પડશે. તેમાં અગત કરીને હાબે લ ઈંડાં કરવાને વાસતે જરા પણ તોંચાએલું લેવું નહીં. જીઆરે ઈંડાં બાફવાના હોએ તીઆ રે પાણીને ખુબ ગરમ કકરતું કરી તેમાં કરછી એ કરી ઈંડાં મુકવાં. આશરે ૪) મીનીટ રેહેવા દેઈ કરછીએ કરી તેમાંથી બાહાર કાહાડવાં એટલે હાફબોઈલ ઈંડાં થયા, પણ જો દસ બાર મીનીટ સુધી ઈંડાંને કકરતાં પાણીમાં રેહેવા દેઈ પછી

કાહાડશેા તેા કઠણુ બાફેલા ઈંડાં થશે. ગમે તેા એક વાસણુમાં તાજા ઇંડાં મુકી ઉપરથી ગરમ કકરતું પાણી રેડી ઢાંકી દેઈને ઉપલી રીતે ઈંડાંને કાહાડવા.

૪૬૭. ઈંડાંના કરકરીઆં—એક કાંસીઆમાં મરઘીના ૨) તાજાં ઇંડાંને ભાંજી જરાક નીમખ નાખી ચમચાથી દેાહેાવી નાખવાં. પછી ચુહુલાપર કહરાઇમાં ભુડતું ઘી નાખી ગરમ કકરાવવું. પછી પેલાં દેાહેાવેલાં ઈંડાંમાંથી નાહાલી ચમચી ભરી કહરાઈમાં નાખવું. એ પરમાણે એક એક ચમચી ઈંડાંને ઘીમાં નાખી લાલ થાએ કે આંધરાંની ચમચથી રકાબીમાં કાહાડવાં.

૪૬૮. ઈંડાંના ભજીઆં—મરઘીના અથવા બટકના ૩–૪ ઇંડાંને ભાંજી માતર તેની આખી દાલ કાહાડી એક જુદા વાસણુમાં મુકવી અને ઈંડાંની સફેતીને કાહાડી નાખવી. પછી દાલની ઊપર જરા નીમખ ભભરાવવું. પછી ચુહુલાપર કહરાઇમાં ભુડતું (આશરે અરધેા શેર) ઘી નાખી કકરાવવું. પછી તેમાં ઈંડાંની એક દાલ નાખવી. તલાઇને લાલ થાએ કે આંધરાંની ચમચથી રકાબીમાં મુકવી. એ પરમાણે એકેક ઇંડાંની દાલને તલી કાહાડવી. જો બે તરણુ દાલને સાથે નાખીને તલશેા તેા બધી દાલ સાથે મલી જશે. તેથી એકેક દાલને જુદી જુદી તલી કાહાડવી. જો વધારે કરવાં હેાએ તેા વધારે ઘી તથા ઈંડાં લેવાં.

૪૬૯. કાંદા પર ઈંડાં—બે અથવા તરણુ કાંદાને જીણેા જેવેા કાપી એક પેણામાં ઘી નાખી લાલ તલવેા. તલતી વખતે તેમાં ચમચ ફેરવ ફેરવ કરવી કે તલીએ બલી નહીં જાએ. જયારે તલાઈને લાલ થાય કે ચમચે કરી સરખેા પાંઠરી ઉપર આખી દાલના ૨–૩ તાજાં ઇંડાં ભાંજી ઉપર જરા નીમખ ભભરાવવું. જયારે ઇંડાં બંધાઈને જરા કઠણુ થાય કે રકાબીમાં કાહાડવાં એટલે કાંદા પર ઈંડાં થયા.

૪૭૦. લીલાં લસણુમાં ઈંડાં—લીલાં લસણુની ૧) જુડીને જીણી જેવી કાપી, કહરાઇમાં આશરે દોહેાર નવટાંક ઘી નાખી તેમાં એ લસણુને તલી કાહાડવું. જીઆરે તલાઈને લાલ થાએ કે તેમાં ૨–૩ મરઘીના તાજાં ઈંડાં ભાંજી જરા નીમખ નાખી ચમચે કરી ચારવ ચારવ કરી જરા ઇંડું કઠણુ જેવું થાએ કે ચુહુલા પરથી કહરાઇ ઉતારીને રકાબીમાં કાહાડવાં. એવી રીતના લસણુમાં બનાવેલાં ઈંડાં કેટલાએક લેાકેા તાહાકના દાહાડાપર બનાવી ખાએ છે.

૪૭૧. શુકા બુમલામાં ઈંડાં—૨–૩ સુકા બુમલાને સમારી જીણા જીણા કટકા કરી આશરે નવટાંક ઘીમાં લાલ તલવા. પણુ તલતી વખતે તેમાં ચમચ ફેરવ ફેરવ કરવી કે બુમલા બધી ગમથી સરખા તલાએ. પછી તેમાં ૨) મરઘીના અથવા બટકના તાજાં ઈંડાં ભાંજી ચમચાના દાંડાએ કરી બુમલાની સાથે ૪–૫ મીનીટ ચારવ ચારવ કરી ઈંડાંને મેલવી નાખવાં. ઈંડું જરા કઠણુ થાય કે ઉતારવા. જો ઈંડાંને બુમલાની સાથે મેલવતી વખતે જરા દરેલાં મરી નાખી મેલવશેા તેા વધારે શવાદ આપશે.

૪૭૨. ભુંજેલા ઈંડાંના પારેા—મરઘીનાં એક અથવા બે તાજાં ઈંડાંને કાંસીઆમાં ભાંજી જરાક નીમખ નાખી ચમચાએ કરી શારી પેઠે દેાહેાવી નાખવું. પછી એક (રેાટલી કરવાની) સેાહેાજી લેાહેારીને ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવી. ગરમ થાય કે ઉપર થેારેા આટેા ભભરાવી તેની ઉપર પેલું દેાહેાવેલું ઈંડું રેડી દેઇ ઉપર રકાબી ઘાંકવી. તલીએનું પર ભુંજાએ કે તવા થાએ કરી ફેરવી નાખવું. બેઉ પર ભુંજાએ ને રકાબીમાં કાહાડીને મુકેા.

૪૭૩ ભુંજેલાં આખી દાલના ઈંડાં—રેાટલી કરવાની સેાહેાજી લેાહેારીને ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવી. પછી તેની પર જરા આટેા ભભરાવી તેની ઉપર મરઘીનું એક અથવા બે તાજાં ઈંડાંને ભાંજીને નાખવા, તથા જરાક નીમખ ઈંડાંની દાલ પર ભભરાવી, દાલ કઠણુ થાએ કે કાહાડીને રકાબીમાં મુકવા.

૪૭૪. ઈંડાંનું આમલેટ (વેલાતી પેારા—૩) તાજાં ઈંડાંને એક વાસણુમાં ભાંજવાં. પછી તેમાં ૧) ચમચેા તાજુ દુધ રેડવું. પછી ચમચાએ કરી ડેાહેાવી નાખવું. જો ઘણેા વખત ડેાહેાવશેા તેા ઇંડું પાણી જેવું થશે. તેથી આમલેટ બરાબર થશે નહીં પછી તેમાં જરાક નીમખ, ખાંડ, દરેલાં મરી, ઝુડેલાં મરચાં કેાઠમીર, તથા સાલેરી પાસલીનેા મસાલેા વગેરે નાખવેા, તથા કેાઈબી જાતનેા ખતાસ જેવેા કે લીંબુ અથવા આમલીનેા ખતાશ જરાક નાખી બધાને મેલવી દેવેા. જો ખતાશ ઘણેા નાખશેા

લો તલતી વખતે આમલેટ ભાંગી જશે. પછી ચુહુલા પર પેણો મુકી તેમાં પાશેરને આશરે ઘી નાખી કકરાવવું. પછી પેલા મસાલાનું ડોહોવેલું બધું ઈંડું તેમાં ફરતું રેડી પોહોરું કરવું. પછી જરા વાર થોભીને એ પોરાને એક છેરેથી તવાથાએ કરી ગોલ ગરી વાલી રાતો જેવો ર કાબીમાં કાહાડો. જો ઈંડાંને ડોહોવતી વખતે તેમાં કોઈબી જાતની જામ નાખશો તો જે જાતની જામ હોશે તે નામથી એ આમલેટ કેહેવાશે. કોઇબી જાતનો આમલેટ ૪–૫ મીનીટમાં તઇઆર થશે.

૪૭૫. કાંદાનો આમલેટ—૩) સફેત નાહાના કાંદાને બારીક કાપવા. પછી એક કહરાઈમાં થોરૂં ઘી નાખી લાલ તલી કાહાડવા. પછી એક કાંસીઆમાં મરઘીના ૩) તાજાં ઈંડાં ભાંજવાં. પછી ચમચાએ દોહોવી તેમાં જરાક નીમખ, દરેલાં મરી, જરા ખમનેલું જાએફલ નાખવું. પછી પેલા તરી કાહાડેલા કાંદામાં જરા મલાહી નાખવી. પછી ચુહુલા પર પેનામાં ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે કાંદાને ઈંડાંના કાંસીઆમાં નાખી ચમચાએ કરી સારી પેઠે મેલવીને પેનામાં રેડી ઉપર રકાબી ધાંકવી. એક પર લાલ થાએ કે તવાથાએ ફેરવી નાખવું. પછી એક છેરેથી ધરી વાલીને પેનામાંથી કાહાડી રકાબીમાં મુકો.

૪૭૬. છોલા પર ઈંડાં—છોલા એ શુકી કોલમીને કહે છે. તેવા જોઇએ એટલા છોલા લઇ પાણીથી ધોઈને એક વાસણમાં મુકો. પછી તેમાં ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો, દરેલાં મરી જરા દરેલી હરદ અને મરજી પરમાણે મરચાં કોઠમીરનો મસાલો નાખી સંદોવી દેવો. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. લાલ થાએ કે તેમાં જીણું જેવું કાપેલું જરા આદુ નાખવું. પછી તેમાં પેલા મસાલામાં સંદોવેલા છોલા નાખી થોરૂં પાણી રેડી ધાંકણું ધાંકવું. જીઆરે છોલા ચરીને નરમ થાએ તથા તેમાંનું પાણી બલી રહે કે ઊપર આખી દાલના ઈંડાં ભાંજવાં તથા તે ઈંડાંની દાલ પર જરા નીમખ ભભરાવી રેહેવા દેવો. જીઆરે દાલ બંધાએ કે ઉતારી રકાબીમાં કાહાડો.

૪૭૭. તલેલા ભીંડા પર ઈંડાં—કુમરા૫–૬ ભીંડા જો વધારે ખપ હોય તો વધારે લેઈ તેની પાટલી ગોલ કાટરીઓ કરવી. પછી એક કહરાઈમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં એ ભીંડાંને લાલ તલી કાહાડી એક ચાનીમાં નાખવા. જયારે ખાધાનો વખત થાયે તેની દશ પંદર મીનીટ અગાઉ એક કલઈની ખુમચીમાં જરા ઘી નાખી તેમાં તલેલા ભીંડા નાખી ચુહુલા પર મુકી જરા ગરમ કરવા. પછી તેને ચમચથી સરખા પોહોલા કરી ઉપર આખી દાલના તાજા ઇડાં ૨–૩ ફરતાં ભાંજવા તથા તેની દાલ ઉપર જરા નીમખ ભભરાવી ઇડાં બંધાય કે ઉતારવી. જો એ તરેલા ભીંડાની સાથે ધીમાં તરેલો કાંદો થોડો નાખી મેલવીને બનાવશો તો જરા વધારે શવાદદાર થશે.

૪૭૮. તલેલા કંટોલા પર ઈંડાં—અરધો શેર જીણા કંતોલા (વધારે ખપ હોય તો વધારે) લેઈ સમારીને તેની પાટલી ગોલ કાટરીઓ કરવી. પછી કહરાઈમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં એ કંતોલા લાલ તલી કાહાડી એક વાસણમાં મુકવા. તલતી વખતે તેને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવા કે તલીએ બલે નહીં. જયારે ખાધાનો વખત થાય તેની દસ પંદર મીનીટ અગાઉ એક કલઈની ખુમચીમાં જરા ઘી નાખી તેમાં પેલા તલેલા કંટોલા નાખી ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવા. પછી તેને ચમચથી સરખા પોહોલા કરી ઊપર આખી દાલના તાજા ઈંડાં ૨–૩ ફરતાં ભાંજવા, તથા તેની દાલ ઉપર જરાક નીમખ ભભરાવવું. જયારે ઈંડાં બંધાઈને જરા કઠણ જેવા થાય કે ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવા. એટલે તલેલા કંટોલાપર ઈંડાં થયા.

૪૭૯. તલેલા ચાંપાંના ગોટાપર ઈંડાં—જેમ ઉપર તલેલા કંતોલા પર ઈંડાં બનાવવાની રીત છે. (જુઓ ના૦ ૪૭૮) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ચાંપાંના ગોતાને પેહેલા પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી તેની ઉપરના છલતાં કાહાડી નાખી કાપીને જીણી જીણી સલેસ કરી ધીમાં લાલ તલી કાહાડીને ઉપલી રીતે બનાવો. એ ચાંપાના ગોટાને બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમખ નાખવું.

૪૮૦. તરેલાં કાંદા પટેટામાં ઈંડાં—૩-૪ પટેટાને છોલી તેની સલીઓ કરવી. પછી તેને ધીમાં લાલ તલી કાહાડવી. તથા ૨–૩ કાંદાને

જીણો કાપી તેને ઘીમાં લાલ તળી કાહાડવો. પછી ખાતી વખતે એક કલાઈની ખુમચીમાં જરા ઘી નાખી તેમાં એ તરી કાહાડેલા કાંદા પટેટા નાખી ચુહુલા પર મુકી જરા ગરમ કરવું. ગરમ થાય કે ચમચે કરી મેલવી નાખી સરખું કરી ઉપર ૨–૩ તાજા ઈડાં આખી દાલના ભાંજવા. તથા તેની દાલ પર જરા નીમખ નાંખવું. ઇડાંની દાલ બંધાય કે ઉતારવું.

૪૮૧. **શેકતાના ફુલ પર ઈંડાં**–પેહેલા શેકતાના ફુલને થોડા પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા. પછી એક તપીલીમાં કાંદાનો ઘીમાં વઘાર કરી લાલ જેવો થાય કે તેમાં જરા જીણું કાપેલું આદુ નાખીને તેને પણ લાલ કરવું. પછી તેમાં જરા દરેલાં મરી નાખી તેમાં પેલા બાફી કાહાડેલા ફુલને કોરડા કરીને નાખવા, ચમચ કરી જરાક નીમખ નાખી ચમચે કરી મેલવી નાખી સરખું કરી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી છેંગાર પર રાખવું. જયારે ફુલ તતરે કે ઉપર આખી દાલના ઈડાં ફરતાં ભાંજવા. ગમે તો ઇડાંને એક કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખી ઉપરથી ફરતું તેમાં રેડી દેવું. ઇડાં બંધાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે શેકતાના ફુલપર ઇડાં થયા.

૪૮૨. **ઈંડાંનો પોરો**–એક કલેહાઇમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવું. પછી એક કાંસીઆમાં મરઘીના તાજા ઈડાં ૨ અથવા ૩ ભાંજી તેમાં જરાક નીમખ નાખી ચમચાથી હીલવ હીલવ કરીને ડોહોવી નાખવા. જયારે ઘી કકરે કે તેમાં એ ડોહોવેલું ઈંડું રેડી દેઈ ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. એક પર લાલ થાએ કે તવાથાએ કરી બીજું પર ફેરવી દેવું. પોરો તલાઇને લાલ કકરો જેવો થાય કે રકાબીમાં કાહાડીને મુકવો એટલે ઈડાંનો પોરો થયો.

૪૮૩. **ઈંડાંનો મીઠો પોરો**–ઉપર જે ઇંડાંનો પોરો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૮૨) તેજ પરમાણે ઈડાં ઘી લેઇને તેવીજ રીતે એ બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એ પોરો મીઠો કરવાનો છે તેથી ઉપર પરમાણે ઈડાંને ડોહોવતી વખતે તેમાં જરા (મીઠાશ પુરતી) ખાંડ નાખી ડોહોવીને ઉપલી રીતે કકરતાં ઘીમાં રેડીને બનાવશો તો મીઠો પોરો થશે. અથવા ઉપર પરમાણે તરેલા પોરાને રકાબીમાં કાહાડીને ઉપર જરા ખાંડ ભભરાવવી એટલે મીઠો પોરો થયો. યાદ રાખવું કે જયારે ઇડાંમાં ખાંડ નાખો તયારે તેમાં જરા પણ નીમખ નાખવું નહીં.

૪૮૪. **આદુ કાંદાનો મસાલાનો ઈંડાંનો પોરો**—એનો સામન–તાજા ઇંડાં ૨, જરા દરેલી હરદ, જરા નીમખ, એક કાંદો, થોડી કોઠમીર, મરચું ૧), જરા દરેલા મરી, જરા ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો, આદુ લસણનો છુંડેલો જરા મસાલો. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા ખાંનીમાં કાંદો તથા મરચાં કોઠમીરને છુંડવું. પછી એક કાંસીઆમાં ઈડાં ભાંજીને તેમાં આદુ લસણ તથા મરચાં કોઠમીરનો છુંડેલો મશાલો તથા હરદ, મરી વગેરે બધું નાખી ચમચાથી ડોહોવીને એકરશ કરી નાખવું. તારબાદ કહેરાઇ અથવા પેનામાં નવટાંક ઉપર ઘી નાખી કકરાવવું. ઘી કકરે કે પેલા ઇડાંને ચારી પેઠે ફરીથી ડોહોવી તેમાં રેડી દેઇ ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. હેઠેનું પર જરા લાલ થવા આવે કે ચમચે કરી પર ફેરવી નાખવું. જયારે પોરો તલાઇને લાલ જેવો થાય કે રકાબીમાં કાહાડીને મુકવો એટલે ઈડાંનો આદુ કાંદાનો મસાલાનો પોરો થયો. મરચાં કોઠમીરને ગમે તો છુંડીને નાખવાને બદલે જોઈએ તો જીણું કાપીને નાખો.

૪૮૫. **ઈંડાંનો મસાલાનો પોરો**—જેમ ઉપર આદુ કાંદાના મસાલાનો પોરો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૮૪) તેજ પરમાણે બનાવો. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં છુંડેલા કાંદા તથા મરચા કોઠમીરનો મસાલો ફકત નહીં નાખવો.

મુરબો બનાવવાની રીત.

(અનફુલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે)

૪૮૬. **મુરબાને વાસતે શીરો બનાવવાની રીત**—આએ હેઠલ આપેલા કોઇબી જાતનો મુરબો બનાવતી વખતે હાવી રીતનો શીરો પેહેલા તઈઆર કરવો:—મુરબો બનાવવાને વાસતે જેટલા રતલ ખાંડ કેહી હોય તેટલી સારી

સફેદ મેંડા ખાંડ લેવી. પછી એક શોજ તપીલામાં મરઘીનું એક તાજું ઈંડું કોટલા સુધા તેમાં નાખીને ભાંજવું તથા તેમાં આશરે એક કુલીઉ પાણી રેડી હાતે કરી શારી પેઠ ઈડાંને હીલવ હીલવ કરીને કફ ચહડાવો. પછી તેમાં ખાંડ નાખી ઈડાંની સાથે મેલવી દેવી અને જેટલી તરકારી અથવા ફ્રૂટનો મેવો કરવો હોય તેના સુમાર પરમાણે તેમાં પાણી રેડી ડોહોવીને ચુલા પર તે તપીલાને મુકી તલીએ બલતું કરવું. જયારે તેમાં કકરા આવે કે આંધરાની ચમચે કરી ઉપર ઉપરથી ખાંડના મેલની છારી (કફ) બાહાર કાહાડી નાખતાં જવું અને એ શીરાનું પાણી ઉભાઈ નહીં જાય તેની સંભાલ રાખવી. તથા તેમાં ખાટા લીંબુની ચીર નીચવવી કે જેથી ખાંડનો મેલ કપાઈ જશે. શીરો સાફ દેખાય અને હાતને જરા ચારા લાગે કે તપીલાને ચુલા પરથી ઉતારવું. પછી તેને બીજા શોજા વાસણમાં કપડાથી ગાલી કાહાડવો. પછી જે તપીલામાં મુરબો કરો તે તપીલાને શોજુ કરી તેમાં પેલો ગાલી કાહાડેલો શીરો નાખી ચુલા પર મુકી બતલાંની આંચ કરવી. પછી જે ફ્રૂટ અથવા તરકારીનો મુરબો કરવો હોય તે એમાં નાખવી. થોડું પાણી બલી જાય કે ઈંગારપર રાખી તે મુરબો રતાશ પર આવે તયાં સુધી રેહેવા દેવો. જયારે તેમાંનું પાણી બલી જઈ મુરબો રાતો જેવો થાય તથા શીરો ચીકાશદાર લખલખતો થાય કે ઉપર અરધું ગલાસ શોજો ગોલાબ છાંટી તે ગોલાબનું પાણી બરવા દેઇ ઉપર ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા તથા ખુંડેલું જાયફલ ભભરાવીને તપીલાને ઉતારી ખુબ થંડું પડવા દેવું. થંડો પડેને એ મુરબો બરણીમાં ભરવો. એ પરમાણે શીરો બનાવવાની રીત ધેયાનમાં રાખશો તો કોઈબી જાતનો મુરબો શેહેલાઈથી બંનાવી શકશો. મુરબો તરેહવાર રીતથી બનાવે છે. કટકાનો, સલીનો તથા વરખનો અને ખમણેલો અને એ સઘલી જાતના મુરબા બનાવવાની હેઠલ રીતો આપી છે.

૪૮૭. કેરીનો મુરબો બનાવવાની રીત

મોહોતી મુરબાની જોઈએ એટલી કેરીઓ લેવી પણ તે કેરી ખુંડાએલી તથા છેક ઘણી પાકેલી નહીં હોય. પછી તે કેરીઓની ચાર ચાર ઉભી ચીરો કાપવી, પણ કાપતી વખતે કેરી ખુંડાઈ નહીં જાય તેટલા વાસતે કપરાની એક નાહલી ઉઠણુ બનાવી તેની ઉપર કેરીને ઉભી મુકી છરીની ઉપર કંઈ વજન થોકીને કાપવી, કેમકે કેરીની અંદરનું ગોટલું કઠણ હોવાથી જલદીથી ચીરો કપાશે નહીં. પછી તેને છોલીને બધી ચીરોને તોલવી, પણ તે ચીરોને એવી રીતે છોલવી કે જરા પણ કેરીની છાલનો રંગ લીલાશ પર દેખાય નહીં પછી એક એક ચીરને કાંટાથી જાલી જેવા તે ચીરની કાચલ સુધી શંભાલીને ફરતાં ચોબા મારવા, પણ ચોબા મારતી વખતે એ ચીરો ચુંઠાઈને ભાંગી નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. પછી એક વાસણમાં પાણી રેડી તેમાં બધી ચીરોને શારીકાની દોહોર દાહાડા સુધી ભીંજવી રાખવી, પણ એટલા વખતમાં તેનું તરણ ચાર વખત પાણી બદલી નાખી બીજું તાજું પાણી રેડવું જેથી કેરીનો ખટાશ ઓછો થશે. કેરીનું છેલ્લું પાણી બદલતી વખતે બીજા શોજા પાણીમાં આશરે પોણો તોલો કરી ચુણો (પાણ શાથે ખાવામાં આવે છે તે ચુણો) નાખી કેરીની ચીરોને તરણ ચાર કલાક તેમાં ભીંજવી રાખવી. પછી એક શેર કેરી પછવાડે રાફેદ મેંડા ખાંડ શવા શેર લેવી. પછી એક શોજા તપીલામાં મરઘીનું એક તાજું ઈંડું કોટલા સુધા નાખીને ભાંજવું તથા તેમાં આશરે એક કુલીઉ પાણી રેડી હાતે કરી શારી પેઠ ઈડાંને હીલવ હીલવ કરીને કફ ચહડાવો. પછી તેમાં ખાંડ નાખી ઈડાંની સાથે મેલવી દેવી. અને તેના વજન પરમાણે શોજું પાણી તેમાં રેડી એકરચ કરી તે તપીલાને ચુલા ઊપર મુકી બલતું કરવું. જયારે તેમાં કકરા આવેકે આંધરાની ચમચે કરી ઊપર ઉપરથી ખાંડના મેલની છારી (કફ) બાહાર કાહાડી નાખવી. અને એ શીરાનું પાણી ઉભાઈ નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી તથા તેમાં ખાટા લીંબુંની ચીર નીચવવી કે જેથી ખાંડનો મેલ કપાઈ જશે. શીરો સાફ દેખાય અને હાથને જરા ચાશ લાગે કે તપીલાને ચુલા પરથી ઉતારવું. પછી તે શીરાને કપડાથી બીજા સેાજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવો. પછી જે તપીલામાં મુરબો કરો તે તપીલાને સોજું કરી તેમાં તે શીરો રેડી દેવો. તીઆરબાદ પેલી ચુણાના પાણીમાં ભીંજવી રાખેલી કેરીની બધી ચીરોને પાણીમાંથી કાહાડી શારી પેઠે હાથમાં દાબી તેમાંનું પાણી નીચવી કાહાડીને કોરડી ક

રવી. પછી પેલા શીરાને ચુહુલા ઉપર મુકી એક
આંચ બળતાની કરવી તથા તેમાં પેલી કેરીની
ચીરેા બધી નાખવી, ને થોડું પાણી બળી રહે
ને ઈંગાર પર રાખી તે ચીરેા રતાશ પર આવે
તયાં સુધી રેહેવા દેવી. કેરી શીરેા પીને રાતી
જેવી થાય તથા પાણી બળી જઈને હાથને શીરેા
ચીકાશદાર લાગે કે ઉપર અરધું ગલાસ શેાલ્તે
ગેાલાબ છાંટી તે ગેાલાબનું પાણી જરા બરવા
દેઈ ચુહુલા પરથી તપીલાને ઉતારવું. ઉતારતી
વખતે એક તેાલેા ઓખરા કીધેલા એલચીદાણા
તથા એક જાયફલને ઝુંડીને તેમાં ભભરાવવું. પ
છી તે તપીલાની ઉપર સફેદ મલમલનું સેાજું
કપડું ઢાંકી હવા વાળી જગા ઉપર એક દાહા
ડેા રેહેવા દેવું. બીજે દાહાડે મુરબાને કાચની
બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનેા શીરેા તેમાં રેડીને
ચપટ ઢાંકણું ઢાંકવું. એટલે કેરીનેા મુરબેા થયેા.
સુચણા—મુરબાનું તપીલું ચુહુલા પરથી ઉતાર
તી વખતે તપાસ રાખવી કે તેમાંનેા પાણીનેા
ભાગ બળી ગીઓ હેાય તેા વધારે સારૂં ને જો
જરા પણ તેમાં પાણીનેા સેાજર રેહેસે તેા મુર
બેા ફુગઈ જઈને બગડી જશે. હાવી રીતનેા બ
નાવેલેા મુરબેા ઘણું સુધી બગડયા વગર જેવેા
ને તેવેાજ રેહેશે.

૪૮૮. **ભુરાં કેાહરાનેા મુરબેા બનાવ વાની રીત**—એક મેાહેાટું સારૂં જેવું ભુરૂં
કેાહરૂં લેવું. મુરબેા કરવાને વાસતે કેાહરૂં ઘરડું
જોઇને લેવું, છેક કુમરૂં લેવું નહીં. પછી તેને કા
પી મેાહેાટા કટકા કરવા. પણ તેને કાપતી વ
ખતે જરા ચાખી જોવું કે કવરૂ નહીં હેાય. પ
છી છરીથી તેની છાલ છેાલી કાહાડવી, પણ એ
વી રીતે છાલ છેાલવી કે જરા પણ તે છાલનેા
લીલાશ કેાહરા પર રહે નહી, તથા એનેા ગર
અને બીયા કાહાડી નાખવા. પછી એ છેાલેલા
બધા કટકાઓનું તેાલીને વજણ કાહાડવું અને
એક શેર કેાહરાએ એક શેર ખાંડ લેવી. એ પર
માણે જેટલું કેાહેારૂં તેાલમાં થાય તેટલી સફેદ
મેંડા ખાંડ લેવી. પછી એ કેાહરાના છેાલેલા મેા
હેાતા કટકાઓને કાંટાથી ચેાખા મારવા. પછી
છરીથી તેના નાહલા કટકા કરી પાણીમાં ભીંજ
વવા. પછી પેલી ખાંડનેા ઉપર પરમાણે શીરેા
બનાવી (જુઓ મુરબાને વાસતે શીરેા બનાવવાની
રીત નાં૦ ૪૮૬) પેલા કેાહરાના બધા કટકા
ઓને પાણીમાંથી બાહાર કાઢી દાબીને તેમાંનું
પાણી નીચવી કાહાડી પેલા શીરામાં નાખવા.
જયારે કેાહરૂં ચારાપીને રાતું જેવું થાય તથા
શીરાનું પાણી બળીને શીરેા હાથને ચીકાશદાર
લાગે કે ઉપર એક ગલાસ ગેાલાબ છાંટી તે ગેા
લાબનું પાણી બલવા દેઈ તપીલાને ચુહુલા પર
થી એગે ઉતારવું. યાદ રાખવું કે તપીલાને ચુ
હુલા ઉપરથી ઉતારતી વખતે તેમાં જરા પણ
પાણીનેા સેાજર રાખવેા નહી. પછી તેની ઉપર
ઓખરા કીધેલા થેાડા એલચીદાણા અને ખમ
ણેલું જાયફલ નાખી ઉપર સફેદ કપડું બાંધી
ખેાલ્લી હવામાં થંડુ પડવા મુકવું. બીજે દાહા
ડે કાચની બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનેા લખલખ
તેા શીરેા તેમાં રેડી મજબુત ઢાંકવું. એટલે ભુ
રા કેાહેારાનેા મુરબેા થયેા. એવી રીતનેા બના
વેલેા મુરબેા જલદી બગડતેા નથી. કેટલીક વખ
ત મેાહેાતા જમણના ખાણાની વખતે જે મુરબેા
બનાવે છે તે એવી રીતે ન બનાવતાં પેહેલા
કેાહેારાના નાહલા કટકાઓને પાણીમાં નરમ
બાફી કાહાડી તેાપલી અથવા ઓહીઆમાં ઓ
શાવી કાહાડી ઉપર થાલી અથવા ઢાંકણુ મુકી
તેની ઉપર ભારી વજણ મુકે છે, જેથી તેના વ
જણથી તેમાંનું પાણી નીપરાઈ જાય. પછી દર
એક શેર કેાહરાએ પેાણેા સેર ખાંડનેા શીરેા ક
રી તેમા પેલા બાફી કાહાડેલા કકટા નાખી રા
તા જેવા થાયને ઉતારે છે. એવી રીતે બાફી કા
હાડેલા મુરબામાં ખાંડ થેાડી ખપવા થાય તે
જલદીથી બને છે.

૪૮૯. **દેાધીનેા મુરબેા બનાવવાનેા રીત**—જેમ ઉપર ભુરા કેાહેારાનેા મુરબેા બનાવવા
ની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૪૮૮) તેજ પરમાણે
ગમે તેા બાફી કાહાડીને બનાવેા અને જોઈએ
તેા ઉપલી રીતે બાફીઆ વગર બનાવેા. પણ
એમાં ફરક એટલેાજ કે કેાહરાને બદલે કઠણુ (ઘ
રડું) દેાધી લેવું. દેાધી કવરૂં નહી હેાય તે કા
પતી વખતે જરા ચાખી જોવું.

૪૯૦. **ભુરા કેાહરાની સલીનેા મુરબેા**—ઉપર ભુરા કેાહરાનેા મુરબેા બનાવવાની રી
ત છે (જુઓ નાં૦ ૪૮૯) તેજ પરમાણે ખાંડ
લેઇ એ મુરબેા બનાવવેા. પણ એમાં ફરક એટ
લેાજ કે દેાધીના ઘણા નાહલા કટકાઓ કરી તે
દરએક કટકાની છરીએ કરી ખાટલી સલીએ

(જેમ પરટાની સલીઓ કરીએચ તેવી) કરવી. પછી ઉપર પરમાણે ખાંડનો શીરો બનાવી (જુઓ મુરબ્બાનો શીરો બનાવવાની રીત ના૦ ૪૮૬) તેમાં એ કોહરાની બધી સલીઓ નાખવી. જયારે શીરો પીને રાતી જેવી થાય તથા તે શીરાનું પાણી બલી જઇ જરા ચીકારાદાર થાય કે તપીલાને ઉતારી ઉપર પરમાણે એલચીદાણા જાયફલ વગેરે નાખી થંડો પડેને બરણીમાં ભરી મુકવો એટલે સલીનો મુરબ્બો થયો. પણ કેટલીક વખત મોહોતા જમણની વખતે એવી રીતે ન બનાવતાં કોહરાની સલીઓને પેહેલા - પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી બોહીઆ અથવા તોપલીમાં ઓશાવી કાહાડે છે. પછી ઉપર ખુમચો અથવા ઢાંકણ મુકી તેની ઉપર કાંઇ ભારી વજણ મુકેછે જેથી તેમાંનું પાણી દબાઈને નીકલી પડે. પછી દરએક સેર કોહરાએ અરધો સેર અથવા પોણો સેર ખાંડ લેઇ તેનો શીરો બનાવી તેમાં નાખીને જયારે શીરો પીને રાતી જેવી સલીઓ થાય કે તપીલાને ઉતારી ઉપર એલચીદાણા જાયફલ વગેરે નાખવું. એવી રીતે બાફી કાહાડીને બનાવે આથી તેમાં ખાંડ થોડી ખપવા લાગે તે જલદી બને છે.

૪૯૧. **દોધીની સલીનો મુરબ્બો**—જેમ ઉપર ભુરાં કોહરાની સલીનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૯૦) તેજ પરમાણે એ મુરબ્બો બનાવો પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ભુરાં કોહરાને બદલે કઠણ દોધી લેઈ ઊપર પરમાણે તેની શલીઓ કરી ઊપલી રીતે બનાવવો.

૪૯૨–૯૩. **ભુરા કોહરાનો અથવા દોધીનો ખમનેલો મુરબ્બો**—પેહેલા ઘરડું (કઠણ) દોધી અથવા કઠણ ભુરૂં કોહરૂં જેનો મુરબ્બો બનાવવો હોય તે જેતે એક લેઈ જરા કાપીને ચાખી જોવું કે કવરૂ નહી હોય. પછી કાપીને તેના મોહોતા કટકા કરવા અને તેમાંથી તેનો ગર બાહાર કાહાડી નાખવો. પછી તે કટકાની ધારેધાર છાલ છોલીને વચમાંથી થોડી છાલ રેહવા દેવી વચમાં છાલ રાખવાનું કારણ એકે કોહરાને અથવા દોધીને ખમણીની ઉપર ખમણતી વખતે હાતમાંથી કટકો સરી જઈને હાત નહી ચીરાએ તેથી ખમણતી વખતે સંભાલ રાખવી. એ પરમાણે બધા કટકાઓને છોલી કાહાડી તરાજુમાં તોલવા, સેર એક દોધી અથવા કોહરાએ ખાંડ સેર એક લેવી. એ પરમાણે જેટલા શેર કોહરૂ અથવા દોધી થાય તેટલી ખાંડ લેવી. પછી એક ખમણી (જેને દોધી અથવા કાકરી ખમણવાની ખમણી કરીને કહે છે તે) લેઈ તેને એક સોના ખુમચામાં મુકી પેલા કોહોરાનો અથવા દોધીનો છોલેલો એક એક કટકો લેઈ ખમણીની ઉપર જોરથી ખમણવું, ખમણતાં ખમણતાં પેલી વચમાં રાખેલી છાલમાંનો ગર નીકલી રહે કે તે છાલ નાખી દેવી. પછી ખાંડનો ઉપર પરમાણે શીરો બનાવી (જુઓ ના૦ ૪૮૬) તેમાં પેલું બધું ખમણ નાખી થોડું પાણી બલેકે ઈંગાર ઉપર રાખવું. જયારે ખમણ શીરો પીને રાતું મુરબ્બાના જેવું થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઇને શીરો પણ ચીકાશદાર થાય કે ઉપર અરધું ગલાસ રોજે ગોલાબ છાંટી ગોલાબનું પાણી બરવા દેવું. પછી ઊપર એલચીદાણા તથા જાયફલ નાખી તપીલાને ઉતારી ઉપર સફેદ કપડું ઢાંકી ખોલી જગાપર મુકવું. બીજે દાહાડે બરણીમાં ભરી ઊપર ઢાંકણું ઢાંકવું. એટલે કોહરાનો અથવા દોધીનો ખમણનો મુરબ્બો થયો.

૪૯૪. **લીલાં અંજીરનો મુરબ્બો**—સારાં મોહોટાં લીલાં અંજીર અધકચરાં (ઈઆને છેક ઘણાં પાકેલાં નહીં તેમજ ઘણાં કાચાંબી નહીં એવાં) જોઈએ એટલાં લેવાં. પછી તેને તરાજુમાં તોલી બધાનું એક વજણ કરવું. એવાં અંજીર જે દાહાડે મુરબ્બો બનાવવાનો હોએ તેજ દાહાડે લાવવાં કેમકે અંજીર પાકી ગઆથી કામમાં આવશે નહીં. પછી દર એક શેર અંજીરે પોણો શેર શારી શાકર લેવી. પછી એ શાકરને છુંડી બારીક કરી તેનો (જુઓ મુરબ્બાને વાસતે શીરો બનાવવાની રીત ના૦ ૪૮૬) શીરો બનાવી તેમાં એ અંજીર નાખી રતાશદા મુરબ્બો થાએકે ચુહુલાપરથી ઉતારી ઉપર એલચી દાણા તથા જાએફલ નાખી થંડો પડવા દેવો. એટલે અંજીરનો મુરબ્બો થયો.

૪૯૫. **શુકા અંજીરનો મુરબ્બો**—શારાં મોહોટાં મસકતી સુકાં નવાં અંજીર જોઈએ એટલાં લેવો. અને એક શેર અંજીરે ૧) શેર શારી શાકર લઈ, તેને સોજીખાંનીમાં છુંડી બારીક કરી ઊપર પરમાણે સીરો (જુઓ મુરબ્બાને વાસતે શીરો બનાવવાની રીત ના૦ ૪૮૬) બનાવી

તેમાં અંજીર નાખી રતાશદાર મુરબ્બો થાએને ઉપર એલચીદાણા તથા જાએફલ નાખી ઉતારીને થંડો પડવા દેવો. જો નવાં અંજીર નહીજ મલતાં હોએ અને જુના અંજીરનો મુરબ્બો બનાવવો પડેતો, પેહલાં તે જુના અંજીરને જરા ગરમ પાણીમાં ધોઈ કાહાડી સુકાં કરીને બનાવો.

૪૯૬. **આદાનો મુરબ્બો**—૪) શેર સારુ દલદાર આદુ લઈ તેને છોલવું. પછી તેને એક તપીલીમાં નાખી પાણી રેડી ચુહુલા પર બાફવા મુકવું. જીઆરે બફાઇને નરમ થાએકે તેમાંથી કાહાડી બીજા થંડા પાણીના વાસણમાં નાખવા. જીઆરે ઘણા થંડા પડે કે પાણીમાંથી બાહાર કાહાડી સુકાં જેવાં કરવાં. પછી ૧) શેર આદાંએ સવા સેર ખાંડ લઈ તેનો ઉપર પરમાણે શીરો (જુઓ મુરબાને વાસ્તે શીરો બનાવવાની રીત ૪૮૬) બનાવી, તેમાં આદુ નાખી રતાશપર મુરબ્બો બનાવી ઉપર ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા નાખી ઉતારીને થંડું પડેને બરણીમાં ભરી રાખો. એટલે આદાનો મુરબ્બો થયો.

૪૯૭. **આમરાનો મુરબ્બો**—શારા મોહોતા આમરા લેઇ તેને કાંટાથી ચોબા મારવા. પછી એક શેર આમરાએ સવા સેર ખાંડ લેઈ તેનો ઉપર પરમાણે શીરો (જુઓ ના૦ ૪૮૬) બનાવી કપડાથી ગાલી કાહાડી તેમાં આમરા નાખી મુરબાની કાની રતાશદાર થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈને શીરો ચીકાશદાર થાય કે ચુહુલા પરથી તપીલું ઉતારી થંડું પડવા દેઈ બરણીમાં ભરો.

૪૯૮. **સપરચનનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત**—ઉપર જે આમરાનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૯૭) તે પરમાણે બનાવો. એમાં ફરક એટલોજ કે આમરાને બદલે શારા શપરચંન લેઈ, છોલી ચોબીને બનાવવા.

૪૯૯. **ગલેલીનો મુરબ્બો**—જેમ ઉપર અંજીરનો મુરબ્બો [જુઓ ના૦ ૪૯૪] બનાંવવાની રીત છે તે પરમાણે બનાવવો, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે અંજીરને બદલે શારી તાજી કુમરી ગલેલી લેઈ છોલી કાહાડીને બબે ફારચાં કરવા. પછી એક સેર ગલેલીએ અરધો સેર અથવા તેથી જરા વધારે ખાંડ લેઈ તેનો ઉપર પરમાણે શીરો [જુઓ મુરબાને વાસતે શીરો બનાવવાની રીત ના૦ ૪૮૬] બનાવી તેમાં એ ગલેલી મુકવી. શીરો પીને રતાશદાર થાય કે ઉપર એલચી દાણા છાંટી ઉતારવું. એ મુરબ્બો તરત ખાધા જેટલોજ બનાવવો.

૫૦૦. **ગલેલીના ખમણનો મુરબ્બો**—ઘણી સખત ઘરડી ગલેલી લઇ છોલીને દોધી ખમણવાની ખમણી ઉપર ખમણવી. પછી એક સેર ગલેલીએ અરધો સેર ખાંડ લેઇ તેનો ઉપર પરમાણે શીરો [જુઓ ના૦ ૪૮૬] બનાવી તેમાં એ ગલેલીનું ખમન નાખી રતાશદાર થાય અને શીરો જરા તાઈટ થાય કે ઉતારી ઉપર એલચીદાણા તથા જાયફલ નાખવું. એ મુરબ્બો જાજા દાહાડા રેહેતો નથી. ગમે તો એ ખમણને પેહેલાં બાફી કાહાડીને બનાવવો.

૫૦૧. **અનેનાશનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત**—થોરા પાક ઉપર આવેલા શારા મોહોટાં જોઈએ એટલાં અનેનાસ લેવો. તેને છોલી દરએક અનેનાશની ચાર ચીરો કરવી, અને તે ચીરની વચેનો દાંડો [બરડો] શોધોને શોધો આખો કાપી કાહાડી તે કટકાઓને તોલવા. જો દાંડો કાહાડી નહી નાખસો તો મુરબ્બો કુચા જેવો થસે. પછી તે કટકાઓ ઉપર અલગે હાતે કાંટાથી છુટા છુટા છેક ઉંડા ચોબા મારી પાણીથી ભરેલા વાસણમાં નાખવા. તેઆરબાદ દર ૧) સેર અનેનાસે પોણો સેર પરમાણે સફેદ મેંદા બંગાલી ખાંડ લેવી. અને તેનો ઉપર જે શીરો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૪૮૬) તે પરમાણે શીરો બનાવી તેમાં અનેનાસ નાખી રતાશદાર થાયને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી ઉપર એલચીદાણા નાખી થંડો પડેને બરણીમાં ભરો.

૫૦૨ **શુંઠનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત**—સારી ભરેલી દલદાર જાડી શુંઠના જોઈએ એટલા કટકા લેવા. પછી તેને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં પાણી રેડી ચુહુલા પર બાફવા મુકવા. જયારે બફાઈને નરમ થાય કે પાણીમાંથી કાહાડી ઉપર કાંટાથી ચોબા મારવા. પછી અરધો સેર શુંઠે એક સેર ખાડનો ઊપર પરમાણે શીરો કરી [જુઓ ના૦ ૪૮૬] તેમાં એ શુંઠ નાખી મુરબાંની કાની રતાશદાર થાય કે ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી થંડું પડવા દેઈ બરણીમાં ભરી મુકવો.

૫૦૩ ગાજરનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત—જોઇએ એટલાં ગાજર લેવાં. પછી તેને શમારીને શાફ કરી તેને ઉભાં કાપી તેની અંદરનો પીલો કાહાડી નાખી તોલવાં. પછી તેના નોહાના નાહાના કટકા કાપી પાણીના વાસણમાં નાખવા. એ ગાજરનો મુરબ્બો બાફીને તેમ જ બાફીઆ વગર પણ બનાવે છે, તેથી જો તે બાફીને બનાવવો હોએ તો—એક તપીલાંમાં ગાજરના વજણ પરમાણે શોજુ પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવું. એ તરણુ કકરા પાણીમાં આવે કે પેલાં ઠંડાં પાણીમાં ભીંજવી રાખેલા ગાજરના કટકાઓને બાહાર કાહાડી ગરમ પાણીના તપીલામાં નાખી ૮–૧૦ મીનીટ રહી નરમ થાય કે ચમચે ફેરવીને બોઈઆં અથવા ચાંની અથવા ટોપલીમાં ઓસાવી કાહાડવા. પછી ઉપર ઢાંકણુ અથવા ખુમચો મુકી તેની ઉપર જરા ભાહારી વજન મુકવું, જેથી ગાજર દબાઇને તેમાંનું પાણી નીકલી જશે. પછી એક શેર ગાજરે પોણો શેર મેંદા ખાંડ લેઈ તેનો ઉપર પરમાણે (જુઓ નાo ૪૯૬) શીરો બનાવી કપડાંથી ગાલી કાહાડી તેમાં ગાજર નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી તેનો રતાશદાર મુરબ્બો બનાવી ઉપર એલચી દાણા તથા જાયફલ ભભરાવી ઉતારવો. એવી રીતના બાફી કાહાડીને બનાવેલો મુરબ્બો કેટલાં એકો મોહોતા જમનની વખત બનાવે છે, જેથી તેમાં ખાંડ થોડી ખપવા સાથ જલદીથી બને છે. પણ જો ગાજરનો બાફીઆ વગરનો મુરબ્બો બનાવવો હોય તો ગાજરના કટકાઓને પાણીમાં બાફવા નહી અને જેટલાં શેર ગાજર લીધાં હોય તેટલાં શેર ખાંડ લેઈ તેનો ઉપર પરમાણે શીરો કરી ઉપલી રીતે બનાવો.

૫૦૪. ગાજરની સલાનો મુરબ્બો—જેમ ઉપર ગાજરનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાo ૫૦૩) તે પરમાણે શીરો બનાવી એ મુરબ્બો બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગાજરના નાહના કટકાને બદલે એ કટકાઓની છરીથી કરી પાટલી સલીઓ (જેમ પટેટાની સલીઓ કરેય તેવી રીતે) કરી શીરામાં એ શલીઓ નાખી મુરબ્બો બનાવી કાહાડવો.

૫૦૫. પેરનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત—સારા મોહોતા પાકા પેર જોઇએ એટલા લઈ તેની ઉપરથી પાટલી છાલ છોલી કાહાડીને તોલવા. પછી તેના બબે ફારચા કાપી તેમાંથી તેનો ગર કાહાડી જુદો રાખવો. પછી એ પેરના કોટલાને એક તપીલીમાં નાખી તે ઢંકાય એટલું તેમાં પાણી રેડી ચુહુલા પર ધીમી આંચે બાફવા મુકવા. જયારે પેર ચરીને નરમ થાય કે તે પાણીમાંથી બાહાર કાહાડી એક રકાબીમાં મુકવા. પછી પેલી પેરની છોલેલી બધી પાટલી છાલ તથા જુદો કાહાડી રાખેલા તેના ગરને બાફી કાહાડેલા પેરના પાણીમાં નાખી ચુહુલા પર મુકીને ખુબ ઉકાલીને થોડું પાણી બાલી નાખવું. પછી એ ઉકાલેલા પાણીને બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવું. પછી દર ૧) શેર પેર પછવાડે પોણો શેર ખાંડ અને અરધો શેર પેલું ઉકાલેલું પાણી લેવું. એ પરમાણે જેટલા શેર પેર લીધા હોય તે પરમાણે ખાંડ તથા ઉકાલેલું પાણી લઈ તેનો શીરો બનાવવો. શીરો ચીકાશદાર અને ઘાહરો જેવો થાય કે તેમાં પેલા બાફી કાહાડેલા પેરના કોટલાં નાખવા. થોડો વાર ઇઆર પર રાખી તપીલાને ઉતારી ઉપર એલચી દાણા ભભરાવવા.

૫૦૬. સેંતુરનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત—૧) રતલ શારા પાકા સેંતુર લેવા. પછે તેને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં પાઆ પેંટ શોજું પાણી નામી ચુહુલા પર બાફવા મુકવા. જયારે નરમ થાય કે તેમાંથી સેંતુર કાહાડી લેવા. પછી તેનું જે પાણી રહે તે પાણી તથા તેમાં બીજું થોરૂ શોજુ પાણી રેડી અરધો સેરને આશરે કરી તેમાં દોહોર રતલ ખાંડ નાખી મેલવીને ચુહુલા ઉપર તપીલી મુકી તેનો તાટ શીરો બનાવો. પછી એ શીરામાં પેલા બાફી કાહાડેલા સેંતુર નાખી ચુહુલા પર રેહેવા દઇ રતાશદાર થાયકે તપીલીને ઉતારી ઉપર એલચીદાણાં નાખવા. પછી થંડો પડેને રકાબીમાં કાહાડીને ખાવો.

પરચુટણ સવાદીશટ પકવાન.

૫૦૭. દુધના પફ બનાવવાની રીત–દુધના પફ ઘણું કરીને થંડીના દાહાડા પર બનાવવા, કેમકે એ દીવસોમાં સખત થંડી પડવાથી દુધનું ફીણ તરત બંધાઈ જાએ છે. આસરે એક સેર સારૂ તાજું દુધ લેઈ તેને એક તપી

લીમાં રેડી ચુલા ઉપર મુકી બે આબજોસ આપવા. પછી ચુલા ઉપરથી ઉતારી ખુબ થંડું મરવા દેવું. પછી તેમા આશરે દોહોર નવટાંક ખાંડ નાખી ચમચે કરી મેલવી દેવું. પછી ઉપર નેટનું ઝીણું સફેદ કપડું ઢાંકી છજાઆં પર અથવા અગાશીની ઊપર આખી રાત થારમાં મુકી રાખવું. પછી આમદાદમાં ઉઠી થોડા કાચના તમબલરોને સાફ કરી એક ખુમચામકે મુકવા. પછી પેલી તપીલી ઉપરથી કપડું કાહાડી નાખી લાકડાની બનાવેલી માખણ ઘોરવાની ઘોરીથી દુધને ઘોરવું. જેથી દુધનું ફીણુ ઉપર આવસે. જેમ જેમ ફીણુ ઉપર આવતું જાય કે સોના ચમચાએ કરી અલગે હાતે ઉપર ઉપરથી ફીણુ કાહાડીને તમબલરમાં નાખવું. એ પરમાણે દુધને ઘોરતા જઈ ફીણુથીજ તંબલર ઉપર સુધી ભરવું. એક તમબલર ભરાય કે બીજું તમબલર ભરવું. એ પરમાણે એક પછી એક તમબલરોને ફીણુથી ઉપર સુધી ભરવાં એને દુધના પફ કરીને કહે છે. જો મુશાફરીની વખતે દુધ ઘોરવાને વાસતે લાકડાની ઘોરી નહી મલે તો ૩—૪ આંગલ લાંબા લાકડાના નાઢલા કટકાં લેઈ એક બીજાની ઉપર ચોકરીની કાની મુકી વચમાં નાકું પારી તેમાં બાંબુની પાટલી ગોલ આશરે એક ફુટ લાંબી લાકડી ખોસવી એટલે ઘોરીના ગરજ શારસે.

૫૦૮. દુધનું બલાનમંગ બનાવવાની રીત—એક તપીલામાં સવા શેર તાજું દુધ રેડી તેમાં પાસેર મલાહી તથા તજનો એક કટકો અને “ આઈસીન ગલાસ ” ૧ આંઉસ નાખવું. પછી દોહોર નવટાંક બદામની છોલેલી બીજને સોજી બાંનીમાં નાખી ખુબ બારીક છુંડવી. છુંડતી વખતે તેમાં જરા જરા કરીને આશરે ૩ ગલાસ પાણી રેડતાં જવું. પછી એ છુંડેલી બદામને પાણી સુધા એક વાસણમાં આશરે દોહોર બે કલાક થરવા દેવી. પછી એ આઇસીંગ ગલાસ, દુધ અને મલાહી નાખેલી તપીલીને ચુલા ઉપર મુકી બલતાની ધીમી આંચ કરી ખુબ ઉકાલવું, પણ તલીએ એ દુધ બલી નહી જાય તેથી તેને ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરતાં રેહવું. જયારે “ આઈસીન ગલાસ ” દુધમાં પીગલી જઇ એકરસ થાય કે એક બીજા વાસણમાં એ દુધને કપડામાંથી ગાલી કાહાડવું. પછી પેલી બદામમાંનું પાણી નીતારી કાહાડી તેમાં એ છુંડેલી બદામ નાખવી તથા નવટાંક ખાંડ અને બીજી નવટાંક મલાહી તેમાં નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી દેઈ થંડું પારીને એક કાચની ઉંડી ‘દીશ’ (રકાબી)માં અથવા એ બલામંગ બનાવવાનો પતરાનો “ મોલડ ” લઇ તેમાં શોજું શાલીડ તેલ જરા ફરતું લગાડી તેમાં એ દુધ રેડી દેવું. જો સાલીડ તેલ નહી લગાડો તો તે “ મોલડ ” ને પેહેલા પાણીમાં ભીંજવી કાહાડીને પછી એ મેલવણી તેમાં રેડવી. પછી એ મોલડને અથવા કાચની દીશને આઈસમાં મુકી બાંધવું. બરાબર કઠણ બંધાયને કાહાડતી વખતે એ બલાનમંગની કોરને મોલડથી જરા ઢીલી કરી તેની ઉપર એક કાચની રકાબી મુકી તે મોલડને સંભાલીને તેમાં તરત ઉંધો વાલી દેવો જેથી તેમાંનું બલાનમંગ રકાબીમાં તરત નીકલી પડશે પછી તેની ઉપર કોઇબી જાતના મુરબાના ઝીણા ઝીણા કટકા ખોસવા એટલે દુધનું બલાનમંગ થયું. જો દીશમાં બનાવેલું હોય તો છરીથી સલેસો કાપી કાહાડવી. જો છુંડેલી બદામને બદલે એમાં “ એશેનસ આફ વનીલા ”નાં થોડા ટીપા નાખશો તો તેથી પણ શારો સુગંધ આપશે.

૫૦૯. દુધનું “ જાઉનેમંગ ” યાને પીલા રંગનું બલાનમંગ—જેમ ઉપર દુધનું “ બલાનમંગ ” બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૫૦૮) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોક કે જયારે ઊપલી રીતે દુધને કપડામાંથી ગાલી કાહાડી પતરાના “ મોલડ ”માં રેડો તયારે જરાક પાણીમાં જરા કેશરને મેલવી એ કેસરનું પાણી પેલા ગાલેલા દુધમાં રેડી દેઈ ઉપલી રીતે “ મોલડને ” આઇસમાં મુકી બંધાયને ઉપલી રીતે મોડલમાંથી રકાબીમાં કાહાડવું એટલે પીલા રંગનું “ બલાનમંગ ” થયું એને દુધની પીલી જેલી કરીનેબી કહે છે.

૫૧૦. દુધનું “ રેામંગ ” યાને રાતા રંગનું બલાનમંગ—જેમ ઉપર દુધનું “ બલાનમંગ ” બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૫૦૮) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ

રીતે એ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે જ્યારે ઊપલી રીતે દુધને કપડામાંથી ગાલી કાહાડી પતરાના "મોલડ"માં રેડો તયારે જરાક પાણીમાં જરા કીરમજને મેલવી એ કીરમજનું પાણી પેલા ગાલેલા દુધમાં રેડી દેઈ ઉપલી રીતે "મોલડ"ને આઈસમાં મુકી બંધાયને ઉપલી રીતે મોલડમાંથી રકાબીમાં કાહાડવું એટલે રાતા રંગનું બલાનમંગ થયું. એને દુધની લાલ જેલી કરીનેબી કહે છે.

૫૧૧. દરાખનું બલાન મંગ—કરંટ દરાખનો રશ પોંણી પેંટ (એ દરાખના રશની ભરેલી વેલાતી બાટલીઓ વેચાતી મલે છે જેને "કરંટ જુઈસ" કરીને કહે છે). આઈસીન ગલાસ દોહોર આંઉસ, ખાંડ પોણો શેર, મલાહી અરધો શેર. પેહેલાં એક તપીલીમાં દરાખનો રશ નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ધીમી બલતાંની આંચ કરવી, તથા તેમાં "આઇસીન ગલાસ" નાખવું, તથા ખાંડ નાખી મેલવીને તે "આઈસીન ગલાસ" પીગલી જાએ તીઆં સુધી ઉકાલવું. પછી તેને બીજા વાસણમાં શફેદ કપરાથી ગાલી કાહાડવું. પછી તેમાં પેલી મલાહી થોડી થોડી નાખતાં જવું, અને મેલવતા જવું. જીઆરે થુમરેલું જેવું થાય કે પતરાના બોલમાં એ મેલવણી રેડી આઈસમાં મુકો. બંધાએને કાહાડીને ખાવો. જો દરાખનો રશ નહી મલે તો તેને બદલે દરાખનું સરબત લેવો, પણ જો સરબત લઇને બનાવો તો તેમાં ઉપલી ખાંડ નહીં નાખવી.

૫૧૨ ચાવલનું બલાનમંગ—પાશેર મીઠી બદામ તથા ૧) કવરી બદામને પાણીમાં નાખી છલતાં કાહાડી નાખી સોજી ખાનીમાં બારીક છુંડવી, છુંડતી વખતે તેમાં થોરૂં થોરૂં કરીને આશરે અરધી પેંટ થંડું પાણી નામવું. પછી એક વાસણમાં નાખી ૨) કલાક સુધી રેહેવા દેવો. તારબાદ ૩) આંઉસ રાંધવાના ચોખાને શારી પેઠ ધોઈ એક તપીલીમાં નાખી તેમાં ૨) ઇંચ તજનો કટકો, અરધાં લીંબુની છાલ, તથા દોહોર પેંટ તાજું દુધ રેડી તેમાં ચોખાને નરમ બાફવા મુકવા, તથા તેમાં પાસેર ખાંડ નાખી મેલવી દેવો. જારે ચાવલ બફાઈને નરમ થાએ કે તેમાં પેલી છુંડેલી બદામ પાણી શુધા નાખી દેવી. પછી તેમાં પોણો આંઉસ "આઈસીન ગલાસ" નાખી તે "આઈસીન ગલાસ" પીગલે તીઆં સુધી રેહેવા દેવો. પછી ચુહુલા ઉપરથી તપીલી ઉતારી કરછીથી ખુબ ઘુંટી નાખી ચારણીમાંથી ગાલી કાહાડીને એક પતરાંના બોલમાં અથવા કાચની દીશમાં એ મેલવણી ભરી આઇસમાં મુકો. બંધાએ કે રકાબીમાં કાહાડીને ખાવો.

૫૧૩. આરારૂટનું બલાનમંગ—એનો સામન—આરારૂટ ૨) આંઉસ, દુધ પોણો સેર, અરધા લીંબુંની છાલ, મીઠાસ પુરતી ખાંડ, બરાંદી અથવા નોઈયો દારૂં એક ચમચો એને. બનાવવાની રીત—પેહેલા પાસેર દુધની અંદર આરારૂટને ચમચાથી સારી પેઠે એકસરખું મેલવી દેવું, તથા બાકીના અરધો સેર દુધમાં લીંબુંની છાલ નાખી ચુહુલા પર મુકી ઊકાલવું. પછી દુધને કપડાથી ગાલી કાહાડી પેલા આરારૂટમાં રેડી ચમચાથી હીલવ હીલવ કરતાં રેહવુ. તથા તેમાં ખાંડ નાખવી. પછે ચુહુલા પર મુકી તે જરા કઠણ બંધાય તાંહાં સુધી ચમચાથી ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરી તેમાં બરાંદી અથવા નોયોદારૂ નામી મેલવીને બલામન બનાવવાના મોલડમાં સોજું સાલીડ તેલ લગાડી એ મેલવણી તેમાં ભરી આઈસમાં બાંધવા મુકવું. જયારે બરાબર બંધાય કે મોલડને એક રકાબીમાં નાખી તેમાં એ બલામન કાહાડી ઉપર કોઈબી જાતની ફરૂટના કટકા અથવા ફુલ ઓટવા.

૫૧૪. પનીર બનાવવાની રીત—પનીર બનાવવાની અગાઉ બકરાનો એક ચુશદો લેઈ બે તરણ વખત પાણીથી ધોઈ નાખી જેમ બને તેમ સારી પેઠ તેમાં માએ એટલું (જેમ હવા ભરીને તકીઓ ઉપરોલો કરેચ તેવી રીતે) નીમખ ભરવું. પછી તેને તડકામાં બે તરણ દાહાડા સુકવવા તાંગી રાખવો. સુકાઈને છોડા જેવો થાય કે તેમાંનું નીમખ ખંખેરી નાખી રેહેવા દેવો. જયારે પનીર બનાવવાના હોય તયારે બાંધુની ગુંગેલી પનીર બનાવવાની થોડી નાહાની તોપલીઓ લેઈ તેને પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી ફરતું નીમક તેમાં છાંટી એક કલઈના ખુમચામાં મુકવી. પછી ૨) સેર (અથવા જેટલા દુધના પનીર બનાવવાના હોય તેટલું) શોજું દુધ લેઈ એક તપીલીમાં રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવું. બે કકરા પરે કે તરત ઉતારી દુધને ઘણું થંડું પદવા દેવું. પછી સુકાવી રાખેલો પેલો ચુ

શદો તેમાં નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી થોડોવાર રેહેવા દેઈ દુધમાં ફેરવો. (પણ જો થોડું દુધ હોય તો તે ચુશદામાંથી બે આંગલ કટકો કાપી કાહાડી જરા દુધમાં ભીંજવી ચોલીને તે પેલી દુધની તપીલીમાં નાખવો.) જયારે દુધ દહી જેવું બંધાય કે તેમાંથી પેલો ચુશદો બાહાર કાહાડી શેજ પાણીથી ધોઇ નાખી પાછો સુકવવા તાંગી રાખવો. (એ પરમાણે તે ચુશદો શારો રેહેશે તયાં સુધી ફરી ફરીથી એનો એજ કામમાં લાગશે.) પછી એ બંધાયલા દુધને પેલી નાઢલી તોપલીઓમાં ફુલીઉ ભરીને તેમાં નાખી ઉપર જરા શુમાર પરમાણે નીમક છાંટી ખુમચામાં મુકવી. આશરે પાંચ મીનીટ રહીને તે પનીરની તોપલીને હથેલીપર અબરૂવાલી પર ફેરવીને ઉપર નીમક છાંટી પાછું તે તોપલીમાં મુકવું. એ પરમાણે એક પછી એક તોપલીમાના પનીરનું પર ફેરવી નાખવું. દશ પંદર મીનીટ પછી પનીરને તોપલીમાંથી કાહાડી થંડા પાણીના વાસણમાં મુકવા. પણ જો છાસમાં અથવા દહીના પાણીમાં મુકી બે દાહાડા રેહેવા દેશો તો ખાતાં પનીર થશે. કેટલાંએકો દુધને ગરમ કીધા વગર માતર થંડા દુધમાં ચુશદાને ઉપર પરમાણે બોરી રાખી દહી જેવું બાંધીને ઉપલી રીતે બનાવે છે.

પ૨૫. દુધની બલી બનાવવાની રીત ગાએ અથવા ભેંસને બચું જણવા પછી તરત જે દુધ દોહોવામાં આવે છે તેને ચીક કરીને કહેછે. અને એવાં ચીકના દુધની બલી બનાવવામાં આવે છે. અરધો શેર ભેંસનો અથવા ગાએનો ચીક લેવો. જો ચીક ઘણો ધારો અથવા ખરા જેવો (એ ચીકમાં હાતની આંગલી બોરી જોવાથી ચીક ઘટ અથવા પટલો માલમ પડે છે) હોએ તો દર અરધો શેર ચીકે બીજું તાજું પોણો શેર દુધ તેમાં રેડવું, અને જો ચીક પાટલો હોએ તો દુધ રેડવું નહીં. પછી તેમાં અરધો શેર ખાંડ નાખી મેલવી દેઈ કપરાંથી એક વાસણમાં ગાલી કાહાડવું. તારબાદ એક પોહોલી તપીલીમાં પાણી રેડી ચુલા ઉપર મુકી બલતું કરવું, અને તેમાં પેલાં ચીકના દુધનું વાસણ મુકવું, પણ તેમાંનું પાણી કકરતાં વખતે એ દુધના વાસણમાં જાએ નહીં તેથી તે વાસણથી થોરૂં અધુરૂં પાણી રાખવું, અને તે તપીલી ઉપર રકાબી ધાંકવી. જીઆરે પાણીમાં ખુબ કકરા આવે તાંહાં શુધી એ વાસણને ૧૦-૧૫ મીનીટ સુધી રેહેવા દેવો. જીઆરે એ દુધ કસતરની માફક કઠણ બંધાએને દુધના વાસણને તેમાંથી બાહાર કાહાડી થંડું પડવા દેવું. થંડું પડેને છરીએ કાપી કાહાડીને ખાવો. જોઈએ તો જીઆરે દુધ બંધાવા આવે કે તેમાં બદામની છોલેલી બીજની સલેસ તથા એલચી દાણા ભભરાવશો તો વધારે શવાદ આપશે. એ વાની અન ફલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે ઠીક છે.

પ૧૬. શીખંડ દહીનું—૨) શેર દહીને એક સફેદ કપરામાં નાખી તેની પોટલી બાંધીને જુલતી તાંગી રાખવી. જેથી દહીમાનું તમામ પાણી નીકલી જશે. પછી તે દહીને ખુબ છીની (ભાંગી) નાખીને એક આછાં કપરાંમાંથી કલઈના વાસણમાં ગાલી કાહાડી તેમાં પોણો શેર ખાંડ નાખી મેલવી દેવું. પછી તેમાં ખમનેલું થોરૂં જાએફલ, તથા બદામની બીજની સલેસ નાખવી તથા ૩) વાલ કેસરને જરા તાજાં દુધમાં ભીંજવી પેલાં દહીમાં નાખી સારી પેઠે મેલવીને બધાને એકરસ કરવું. એટલે દહીનું શીખંડ થયું.

પ૧૭. દહીનો મઠો બનાવવાની રીત—એક કલઇના ખુમચામાં સફેદ કપરૂં પાંઠરી તેમાં ૨) શેર દહી નાખવું. તથા આશરે અરધો તોલો નીમખ નાખીને તેની પોટલી બાંધવી. અને તેને જુલતી તાંગી રાખવી, પણ તેની નીચે એક ખાલી વાસણ મુકવું કે તે દહીમાંનું પાણી ટીપાઈને તે વાસણમાં પડે. જીઆરે તે દહીમાંનું પાણી બધું જહરી રહે કે તે પોટલીને એક ખુમચા અથવા રકાબીમાં મુકીને છોરવી. પછે ચમચાએ કરી તે મઠો એક સોજી કાચની રકાબીમાં કાહાડવો. અને પાંઊની કાટરી સાથે ખાવો.

પ૧૮. મલાહી બનાવવાની રીત—૫) શેર દુધને શોજી કહરાઈ અથવા પોહોરી તપીલીમાં રેડી ચુહુલા પર મુકી બલતું કરવું. જીઆરે દુધ ઘણું ઉકલીને ઉપર પોપડી બંધાએ કે તેને જીણાં નાકાની ચમચે કરી ઉપરથી કાહાડીને ખુમચીમાં મુકવી, એ પરમાણે જરા જરા વાર રહીને ઉકલતાં ઉકલતાં જેટલી પોપરી (પર) આવે તેટલી ધરી ધરી ચમચથી કાહાડી લેઈને

એકતી કરવી એટલે મલાઈ થઈ. જો એમાં ખાંડ, બદામની છોલેલી બીજ તથા ચારોળી નાખીને ખાશો તો વધારે સવાદ આપશે.

૫૧૯. પાંઊના તોસટ—એક પાંઉ લઈ તેની પાટલી કાટરીઓ કરવી, અને તે કાટરીની ઉપરની તથા કોર આગલની પોપડીઓને છરીથી ઓખવી કાહાડવી. પછી ધીમાં આતશના ઈંગાર પર લોહોઢાંની સોઈ ગલેલ મુકી તેની ઊપર પાંઉની કાટરીઓ મુકી શેકવી, અને જયાં સુધી રતાશ પર આવે તયાં સુધી કાટરીઓને ફેરવ ફેરવ કરવી કે જેથી તે તોશટ આતશને લાગી કાલો નહી થાય તે સાથ બલી નહી જાએ. ભુંજાઈને રાતી થાએ કે કાહાડવી.

૫૨૦. માખણના તોશટ બનાવવાની રીત—ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૫૧૯) જીઆરે પાંઉની કાટરી ભુંજાઈને રાતી થાય કે એક તરાંબાની રકાબીને ગરમ કરી તેમાં એક કાટરીને મુકવી અને તેની ઊપર જરા ગરમ કીધેલું માખણ આસતેથી લગાડવું. પછી તેની ઉપર બીજી તોશટ કીધેલી ગરમ કાટરી મુકી ઉપર માખણ લગાડવું. એ પરમાણે પાંઉની તોશટ કીધેલી કાટરીઓ ઉપર માખણ લગાડી એક એકની ઉપર રકાબીમાં ચોલ કરવી. જેથી માખણ તેમાંથી આરપાર પેવશ થશે. પછી તે કાટરીઓના છરીથી કરી ચાર ચાર કટકા કરી તેબલ ઉપર મોકલવી. કેટલાંક લોકો તોશટની બેઉ બાજુ પર માખણ લગાડે છે તેના કરતાં આ રીત ઘણી સારી છે.

૫૨૧. દુધના તોશટ બનાવવાની રીત ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૫૧૯) પાંઊની કાટરીઓને તોશઠ કરવી. પછી એક નાહાની તપીલીમાં અરધો શેર દુધ નાખવું તથા બે નાહાના ચમચા ભરી ઘઉના આટાને જરા થંડા પાણીમાં મેલવી ઉપલા દુધમાં નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી હીલવ હીલવ કરીને દુધની સાથે મેલવી દેવો અને કકરો પડે કે તેમાં જરાક મીઠાંની ગાંગરી અને ૫) તોલા સારૂં માખણ નાખી મેલવી દેઈ તપીલી ઉતારવી. પછી એમાં પેલી તોશટ કીધેલી પાંઉની કાટરીઓ બોરી રકાબીમાં મુકવી અને ઉપરથી બાકી રહેલું દુધ તેમાં ફરતું રેડી દેવું. જેમ એમાં માખણ વધારે નાખશો તેમ તોશત સારા થશે.

૫૨૨. તોશટનું પાણી (તોશટ વાટર)—પાંઉની એક અથવા બે કાતરીઓને આતશ ઉપર લાલ થાએ તયાં સુધી ભુંજવી પણ તે બલી નહી જાએ તેની સંભાલ રાખવી તથા ફેરવ ફેરવ કરવી તારબાદ કાટરીઓને એક વાસણમાં મેલી ઉપરથી આશરે એક સેર ગરમ ખખરતું પાણી તેમાં રેડી, ઉપર ચપત ઢાંકણું ઢાંકવું. જોઇએ તો તેમાં જરા લીંબુની છાલ નાખવી. જીઆરે પાણી ઘણું થંડું થાએ એટલે બીજાં વાસણમાં તે પાણી ગાલી લેવું એટલે તોશતનું પાણી થયું.

૫૨૩-૨૪. આરારૂટની દુધની તથા વગર દુધની કાંજી—એક મોહોટો ચમચો ભરી આરારૂટને એક વાસણમાં નાખી આશરે પાઆ કલાક ઠરવા દેવું. પછી તેમાં મીઠાશને વાસતે ખાંડ તથા ઘણું કકરા પરતું આસરે ૧) પેઆલું ભરી દુધ રેડતા જવું અને ચમચાએ કરી કાલવતાં જવું એટલે દુધમાં આરારૂટની કાંજી થઈ. પણ જો પાણીમાં બનાવવી હોએ તો આરારૂટને એક પેઆલામાં નાખી તે નરમ થાએ તીઆં સુધી જરા જરા તેમાં પાણી નાખી કાલવતાં જવું. પછી તેને પાઆ કલાક ઠરવા દેઈ તે પેઆલાંમાંનું પાણી નીટારી કાહાડી તેમાં કીટલીની ધારે કરી ખુબ કકરતું ગરમ પાણી આશરે એક કપ જેટલું રેડતાં જવું અને ચમચાએ કરી કાલવતાં જવું તથા તેમાં મીઠાસને વાસતે ખાંડ નાખવી એટલે વગર દુધની આરારૂટની કાંજી થઈ. પણ જો એમાં વાઇન અથવા બરાંડી નાખવા કહેઓ હોએ તો અરધું ગલાસ સફેદ વાઈન અથવા એક ચમચો બરાંડી આરારૂટ ઠરીને તેમાંનું પાણી નીટારી કાહાડવા પછી તેમાં નાખીને પછી ગરમ પાણીની જરા ઉનચેથી ધાર રેડીને મેલવી નાખવું. જો આજારી માણસોને વાસતે એ આરારૂટની કાંજી બનાવવી હોએતો તેમાં જરા તજ અથવા સેહેજ જાયફલને ઘસીને મેલવવું.

૫૨૫-૨૬. શાબુ ચોખાની દુધની તથા વગર દુધની કાંજી—એનો સામાન—સાબુ ચોખા નવટાંક, ગાય અથવા ભેંસનું દુધ પાશેર, સાબુ ચોખામાં રેડવાનું પાણી આશરે ૧ શેર. એને બનાવવાની રીત—શાબુ ચોખાને ચુંટી સાફ કરી એક વાસણમાં થોડું પાણી રેડી તેમાં

થોડો વાર ભીંજવી રાખવા. પછી તેને સારી પેઠે ધોઈ તે પાણી કાહાડી નાખી એક તપીલીમાં એ ધોયલા સાબુ ચોખા તથા ઉપલું એક શેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી બલતું કરવું. પછી તેને કરછીથી કરી ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવા. જયારે તેમાં સારી પેઠે કકરા પડે અને થોડું પાણી બલીને શાબુ ચોખા પાણી સાથે મલીને એક રશા થાય કે તેમાં દુધ તથા ખાંડ નાખી કરછીથી સારી પેઠે ઘુંટી નાખો કકરો પડેને ચુહુલા પરથી તપીલીને ઉતારવી એટલે દુધની સાબુ ચોખાંની કાંજી થઈ. જો પાણી જરા વધારે બારશો તો કાંજી જરા ધારી થશે. પણ જો એમાં દુધ નહી નાખશો તો વગર દુધની કાંજી થશે. જો આજારી માણુસને માટે એ કાંજી બનાવવી હોય તો એ કાંજી જરા પાટલી જેવી કરવી.

૫૨૭. તાપીઓકાની દુધની કાંજી—એનો સામન—તાપીઓકા એક ચમચો, દુધ પોણો સેર, ખાંડ મરજી પરમાણે. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં તાપીઓકાને એક તપીલીમાં પાણીથી સારી પેઠે ધોઇ તે પાણી કાહાડી નાખી તેમાં દુધ રેડીને ધીમી આંચના ચુહુલા ઉપર મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરીને ચરીને નરમ થાએ કે ઉતારવા. ઉતારતી વખતે તેમાં ખાંડ નાખી મેલવી દેવો એટલે તાપીઓકાની દુધની કાંજી થઈ.

૫૨૮. તાપીઓકાની વગર દુધની કાંજી—૧) ચમચો તાપીઓકા (તાપીઆ) ને પાણીમાં ધોઈ ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં એક સેર પાણી રેડી ધીમું બલતું કરવું. પછી તેને ઘુંટ ઘુંટ કરી ચરીને નરમ થાએ કે ઉતારવા. ઉતારતી વખતે તેમાં ખાંડ નાખવી.

૫૨૯. ચોખાની કાંજી બનાવવાની રીત—રાંધવાના ચોખાની સોજી કનકી ૧) ટીપરી લઇ તેને પાણીથી સારી પેઠે બે વખત ધોઈને તેમાં આશરે પોણો સેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવી તથા તેમાં આશરે પોણો તોલો નીમખ નાખવું. પછી બલતું કરી તેને ચરવા દેવી. જીઆરે તે શીજીને (અથવા ચરીને) નરમ થાએ કે ઉતારીને તેને કરછીથી ઘુંટીને એક રસ કરી નાખવું. પછી તેમાં અરધો અથવા પોણો સેર દુધ અથવા પાણી રેડી તથા મીઠાશને વાસતે ખાંડ નાખી ઘુંટીને પાછી ચુહુલા ઉપર મુકવી. કકરો પરેને ઉતારવી.

૫૩૦. બીસકીટની કાંજી—૨) લાજી મોહેરતી બતર બીશકીત લેઈ તેને છુંડીને બારીક ભુંકો કરવો. પછી એક તપીલીમાં આસરે એક સેર પાણી રેડી ચુહુલા ઊપર મુકી તેમાં બીશકીતનો ભુંકો નાખી પાણીમાં કકરા આવે તીઆં સુધી ઘુંટીઆ કરવું. જીઆરે એ કાંજી જરા ધારી પીવા લાયક થાય કે તેમાં છુંડેલી સાકર અથવા ખાંડ નાંખી મેલવીને ઉતારવું એતલે બીશકીતની કાંજી થઈ. જોઈએતો એમાં દુધ રેડીને મેલવી દેવી.

૫૩૧. ચાહ બનાવવાની રીત—એક તાંબાની કલઈની કીટલીમાં અને જો કીટલી નહી હોય તો તપીલીમાં આસરે દોઢોર સેર સોજુ પાણી રેડી ઢાંકીને ચુહુલા ઉપર મુકી તલીએ બલતું કરવું. જયારે તેમાં ખુબ કકરા આવે કે જરા સુકી ચાહ તેમાં નાખી કીટલીને અથવા તપીલીને ચુહુલા ઊપરથી એગે ઉતારવી. જયારે તેમાં ચાહનો રંગ આવે યાને ૧૦—૧૫ મીનીત રહીને પેયાલામાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ અથવા બતાશા નાખી તેમાં ચાહ રેડી ચમચાથી ડોહોવી તેમાં દુધ રેડી મેલવી દેવો. એતલે ચાહનું એક કપ થયું. ગમે તો એ ચાહનુ પાણી ઉકલતી વખતે તેમાં થોડી લીલી ચાહ તથા પેપરમીંટના પાતરાને હાથમાં ચોલીને નાખવા એતલે ચાહ પીધામાં પેપરમીટનો ખવાશ આવશે. જો કોઇની મરજી લીલી ચાહ નાખવાની નહી હોય તો એમાં નહી નાખવી.

૫૩૨. કાફી બનાવવાની રીત—કાફી બજારમાં તઈઆર દરેલી વેચાતી મલે છે. પણ તેવી કાફી સોજી ન મલવાથી, જો ઘરમાં બનાવી હોએ તો ઘણી સસતી તેમજ સારી બને છે. તેટલા વાસતે ૧) શેર શારી મોખા કાચી કાફી જેમ લીલી અને જીણી હોએ તે લાવી તેને શોજી કરવી. પછી ચુહુલા ઉપર સોજી લોહોઢી મુકી તલીએ બલતું કરવું. પછી કાફીને જરા સોજા ઘીનો હાત લગાડી લોહોઢી પર કાફી નાખીને લાલ ભુંજવી. ભુંજતી વખતે તેને ફેરવ ફેરવ કરવી કે બલી નહીં જાએ. જીઆરે શારી જેવી કાફી ભુંજાએ કે એક વાસણમાં કાહાડવી. પછી

લોહોઢાંની ખાંનીમાં નાખી ખુબ છુંડીને બારીક કરવી. પછી તેને બાટલીમાં ભરી રાખો. અને જીઆરે કાફી બનાવવી હોએ તીઆરે તપીલીમાં મરઘીનું કોતલાં સુધાં એક તાજું ઈંડું ભાંજી તેમાં એક ફુલીઉં પાણી રેડી હાતે કરી ફફ ચહડાવવો. પછી તેમાં પાશેર છુંડેલી કાફી નાખી શારી પેઠ મેલવીને આસરે ર) શેર સોજું પાણી તેમાં રેડી ઢાંકીને ચુહુલા ઉપર મુકવી. જીઆરે પાણી ખુબ ખખરીને કકરા આવે કે બલતું કાહાડી નાખી માતર ઈંગાર પર રેહેવા દેવી. થોડો વાર રહી ચુહુલા ઉપરથી ઉતારીને બીજા વાસણમાં સફેદ કપરાથી કાફી ગાલી કાહાડવી. પછી તેમાં મીઠાશને વાસતે મરજીમાં આવે એટલી ખાંડ તથા આસરે પોણો શેર દુધ રેડી મેલવી દેવો અને જોઈએ તો ઉપરથી અરધું ગલાસ ગોલાબ રેડો. પછી પેઆલામાં રેડી પીવો. એ કાફીમાં જેમ દુધ વધારે નાખશો તેમ શારી થશે. પણ જો કાફી પીવાને વખત હોએતો એ કાફીના વાસણને ઇંગાર પરને ઈંગાર પર રેહેવા દેશો તો વધારે સવાડ આપશે.

૫૩૩. ચણાની તલેલી દાલ—સારા ચણાની મોહોટી દાલને એક વાસણમાં નાખી તે દુબે એતલું પાણી રેડી ૮-૧૦ કલાક સુધી ભીંજવા રાખવી. પછી પાણી નીતારી કાહાડી કહરાઈમાં સોજું ઘી અથવા તેલને કકરાવી તેમાં નાખીને તલવી, અને જેવી દાલ તલાઇને ઉપર આવે કે આંધરાની ચમચથી બાહાર કાહાડી ચાંણીમાં નાખવી, જેથી તેમાંનું ઘી બીજા વાસણમાં ટીપાઈ એકતુ થશે. જો એ દાલને વધારે વખત ઘી અથવા તેલમાં તરતી વખતે રેહેવા દેશો તો તેથી તેનો નરમાશ જતો રહી કઠણ અને કકરી થશે. પછી તેમાં લાલ મરચાની દરેલી ભુકી, બારીક છુંડેલું નીમખ અને દરેલાં મરી તથા લીંબુના રશ નીચવી મેલવીને ખાવી.

૫૩ -૩૫. પરેઠા મીઠા તથા મોલા બનાવવાની રીત—એનો સામન—ઘઉનો રવો ૧) ટીપરી, ઘઉનો મેડો ૧) ટીપરી, ગોલ દોહોર પાસેર, શારી તાડી દોહોર પાસેર, ખોખરા કીચેલા એલચીદાણા અરધો તોલો. એને બનાવવાની રીત-એક કઠરોકમાં ઉપલો બધો સામન નાખી મેલવીને તાડીથી આટો વણી શકાએ એવો બાંધીને થોડો વાર ખીલવા રેહેવા દેવો જો તાડી નહી હોય તો પાણીથી આટો બાંધવો. પછી તેના ગોલા કરી વેલણથી વણીને શુપરાં અથવા કપરાં ઉપર થોડો વાર વખાતા મુકવા. પછી કોલશાનો આતશ પારી તેની ઉપર એકેક મુકી ભુંજી કાહાડવા. ભુંજતી વખતે તેનુ પર ફેરવીઆ કરવું કે આતશ લાગીને પરેથો બલી નહી જાય તે શાથ તેની ઉપર કાલા દાઝીઆ નહી પડે. પણ એવી રીતે આતશ પર ભુંજવાના કરતાં રોટલી કરવાની લોહોઢીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેની પર બેઉ પર ચેરવી કાહાડવા. જો મોલા પરેઠા બનાવવા હોય તો એમાં ગોલ નહી નાખવો. અને તે ગરમ હોએ તેટલાં ઊપર ઘી લગાડવું એને તાડી સાથે ખાધાથી વધારે શવાડ આપે છે. તે શાથ મુશાફરી કરતી વખતે એવી રીતના પરેઠા ભાતાં તરીકે વધારે સારા છે.

૫૩૬. મસાલાનું ગરમ દુધ—અરધો સેર સારાં તાજાં દુધને એક વાસણમાં નાખી ગરમ કરવું. જીઆરે તરણ ચાર કકરા આવે કે ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી તેમાં મરજી પરમાણે મીઠાશને વાસતે બતાશા અથવા ખાંડ નાખી ચમચાથી દોહોવો. પછી પેઆલામાં રેડી ઉપર પશતાંની કાપેલી થોડી જીણી સલેસ તથા જરા ખમનેલું જાએફલ નાખી ગરમ ગરમ પીવો. જો એમાં દુધની તાજી મલાઈ નાખી મેલવીને પીશો તો વધારે શવાડ આપશે.

૫૩૭. ફુડણાનો શાશ—તાજા ફુડણાના પાતરાંની બે નાહાની જુરીઓ લઈ તેના પાતરાં દાંખરી પરથી સોહોરીને પાણીમાં ધોઈ નાખી ચારણીમાં નીગરાતાં કરવાં. જીઆરે પાણી સુકાઈ જાએ કે એક કાચના પેઆલામાં એ પાતરાં નાખી તેમાં એક ચમચો ભરીને રાતી ખાંડ નાખી શારી પેઠ ચોલીને થોડો વાર રેહેવા દેવો. પછી તેમાં પાઆ પેંટ સોજે સરકો નામી તે ખાંડ પીગલી જાએ તીઆં સુધી ચમચાએ કરી મેલવી દેવો. આસરે બે કલાક રેહેવા દેઇ ફુડણાના પાતરાંને તેમાં ચોલીને શરકા ગાલી લઈ શીશીમાં ભરી રાખો. એવી રીતનો બનાવેલો શાશ ગોશતના પકવાન ઉપર છાંટવાથી ખાધામાં ફુડણાનો ખવાશ લાગશે.

૫૩૮. કરી વાંઇન—૬) આંઉસ કારીના મસાલાને ૧) ગેઆલન સેરીવાઈનમાં નાખી

૧૦) દાહાડા સુધી રેહેવા દેયો. પછી ગારીને બાટલીઓમાં ભરેા. એ પકવાન ઉપર છાંટવામાં આવે છે.

પ૩૯. બારલી શુગર—રીફાઈન્ડ ખાંડ લઇ તેનેા શીરેા બનાવવેા પછી તે શીરાને જરા આંચ ઉપર લઈ તેની ચમટી દાબવી, પછી તે ચમટીને ઉગાડવી જેથી પાણી છુટી પરતાં તેમાંથી એક નાના "કરાક" જેવેા અવાજ થાએ એટલે તે વાસણને ચુહુલા પરથી તરત ઉતારી પારવું. અને શીરેા બલી ન જાએ તે સારૂ તે વાસણને થેાડેા વાર થંડા પાણીમાં બેાલી રાખવું. પછી એક સંગેમરમરના સાફ પથર ઉપર જરા તેલ અથવા માખણનેા હાત ચેાપડવેા કે જેથી પેલેા શીરેા તે પર નામતી વખતે પથર સાથે વલગી નહી જાએ (પણ એ પથર શીરાની આગમજ તઈઆર કરી રાખવેા જોઈએ) પછી પેલેા શીરેા એ પથર ઉપર નામવેા, અને તે બંધાતાંજ તેના છરીથી કાપી કટકા કરવા, અથવા જો લાકડીના જેવા આકારમાં બનાવવી હેાએ તેા પથર ઊપર શીરાને આસતે આસતે લાકડીના આકારમાં રેડવેા. અને તે ગરમ હેાએ તેટલાંજ તે કટકાઓને છેડે વલ દેઈ થંડા પડવા દેવા. જો એ શીરામાં માહ્લુંગાના અથવા સંતરાના રશના થેાટાં ટીપાં નાખીઆં હેાએ તેા એથી ઘણી સવાદદાર બારલી શુગર થશે.

પ૪૦. મરચાંનેા વાઇન—૨) બાટલી સફેદ વાઈન દારૂમાં પાસેર લાલ સુકાં મરચાંને એક અઠવાડીઆં સુધી ભીંજવી રાખવાં. પછી તેને કપરાંથી ગાલી લઈ એક બાતલીમાં ભરી બુચ મારેા. એ વાઈન માછલીના પકવાન ઉપર છાંતવામાં આવે છે.

પ૪૧. કસતર તથા બીજી અંગરેજી મીઠાઇ ઉપર છાંટવાનેા લીંબુનેા બરાંડી

અરધી દજણ તાજાં લીંબુની છાલને એક પેાહેારાં મેાહેાડાની બાતલીમાં નાખી ઊપરથી અરધી બાતલી બરાંડી રેડી ધાંકીને દેાહેાર મહીનેા સુધી ભીજવી રાખેા. પછી તેને ગાલીને નાની નાની શીશીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારી શીલ કરીને રેહેવા દેવું, અને જીઆરે કામ પડે તીઆરે વાપડવામાં લેવેા.

પ૪૨. ગેાસતનેા શુપ—કેાઇબી જાતનેા શુપ બનાવવામાં હાવી રીતનેા બનાવેલેા ગેાસતનેા શુપ પેહેલાં કામમાં આવે છે. એ શુપ ખપ જેતલેાજ બનાવવેા, કારણ કે બીજે દાહાડે બગડી જાએ છે. જેમ ગેાસતનેા બાફેલેા સેરવેા બનાવવામાં આવે છે તેજ પરમાણે શુપ પણ બનાવે છે. ફરક માતર એતલેાજ કે ગેાસતના નકાના અથવા ગેાસતના બરશ અથવા ગેાસતના સીના અથવા ગરદનનું ગેાસત ૨) રતલને આશરે લઈ તેના કતકા કરવા. પછી પાણીથી ધેાઇને તપીલીમાં નાખી જરા તેમાં માંખણ નાખવું, તથા કાશાં મરીના ૫—૭ આખા દાણા, લવંગ ૪—૫, અને જરા આદુના કતકા નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં ૪) સેરને આશરે પાણી રેડી ચાર પાંચ કલાક સુધી ખડખડવા દેવું. જીઆરે ગેાસત ગલી જઇ તેમાંના પાણીનેા થેાડેા ભાગ બલીને એક સેરને આશરે રશ રહે કે તપીલી ઉતારીને કરછીથી ઘુંટી નાખી જરા થંડુ પડેને ખુબ ચેાલીને બીજા વાસણમાં કપરાંથી રશ ગાલી કાહાડી થંડેા પરવા દેવેા. હવે એ શુપ બનાવવાની બે રીત છે, અને તે પીનારની હાલત ઉપર આધાર રાખે છે. તેથી જો આજારી માણસને એ શુપ આપવેા હેાએ તેા એ ગારેલેા શુપ થંડેા પરવા પછી જેમ ખરીઆની જેલી બનાવતી વખતે તેની ઉપર તરી આવેલા ચીકાસને મરઘીના પીછે કરી કાહાડી નાખીએચ તેમ એ સુપની ઉપર ઉપરથી ચીકાસને મરઘીના પીછે કરી બાહાર કાહાડી નાખવેા. પછી તેમાં જરાક નીમખ નાખી તેને પાછેા સેહેજ ગરમ કરી પીવા આપવેા, પણ જો તદરેાશત માણસને વાસતે બનાવવેા હેાએ તેા તેની ઉપરના ચીકાશને પીછે કરી કાહાડી નાખવેા નહીં, કારણ કે શુપ પીવાની મતલબ શકતીને વાસતે છે, પણ ચીકાશને કાહાડી નાખવાનું કારણ એકે આજારી માણસને એ સુપ જલદીથી જરપટ થાએ. (એવી રીતનેા બનાવેલેા શુપ આગે એથલ આપેલા બધી જાતના શુપ બનાવવામાં કામ આવસે)

પ૪૩. બદામી (આલમંડ) સુપ—જેમ ઉપર ગેાસતનેા સુપ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ પ૪૨) તેજ પરમાણે પેહેલા એ સુપ બનાવી કાહાડવેા. પછી પાસેર અથવા દેાહેાર પાસેર બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી

તેના શાતા છલતાં કાહાડી નાખવા. તથા મરઘીના । એક તાજા ઈંડાંને કઠણ બાફી કાહાડી તેની ઉપરનું કેાટલું કાહાડી નાખી માતર તેની દાલ લેવી. (સફેતી લેવી નહી) પછી એક સેાજી ખાનીમાં બદામને બારીક છુંડવી. છુંડતી વખતે તેમાં જરા જરા કરી ઈંડાની દાલ નાખતા જવુ અને છુંડતા જવું. જીઆરે બદામની સાથે ઈંડાંની બધી દાલ બરાબર મલી જાએ કે પેલા ગોસતના સુપમાં એ છુંડેલી બદામ નાખી મેલવી દેઈ ચુહુલા પર ગરમ કરવા મુકેા, પણ તેને ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરતા રહેવું. પછી તેમાં જરા માખણ અથવા ઘી નાખવું. કકરેા પરેને ઉતારવું એતલે બદામી સુપ થયેા. જો એ સુપને જરા ઘટ કરવેા હેાએ તેા થેારા ઘઊના આટાને ભુંજી તેમાં નાખવેા. ।

૫૪૪. મકરૂની સુપ—મકરૂની (વેલાત જાડી સેવ) દોહોર આંઉસ, માખણ અરધેા આંઉસ. પેહેલાં એક તપીલીમાં થેાડું પાણી રેડી ચુહુલા પર મુકવી. જ્યારે તેમાં કકરા આવે કે " મકરૂની " ના નાહાલા કટકા કરી તેમાં નાખી તેની સાથે માખણ તથા જરા નીમખ નાખી બાફવા મુકવી. બફાઈને નરમ થાએ કે તેને ચાંણીમાં ઓસાવી કાહાડવી. પછી ઉપર પરમાણે ગેાશતનેા સુપ બનાવી (જુઓ ના૦ ૫૪૨) તેમાં પેલી બાફી કાહાડેલી મકરૂની નાખી ફરીથી ચુહુલા પર મુકી જરાક નીમક નાખી ગરમ કરી મેલવી આશરે ૧૦–૧૨ મીનીટ રહી ઉતારવી. પછી રકાબીમાં એ સુપ કાહાડી વેલાતી પણીર ની સાથે તેબલપર મેાકલેા.

૫૪૫. વેજીતેબલ સુપ— ૩ ગાજર, ૨ સલગંમ, ૧ કાંદેા, થેારી શેલરી. ગાજર, સલગમ તથા કાંદાને સમારવા તથા સેલરીને જીણી કાપવી. પછી એક તપીલીમાં એ તરકારી નાખી તેમાં થેાડું પાણી રેડી ચુહુલા પર બાફવા મુકવી. તથા તેમાં જરા નીમખ અને જરા ખાંડની ચમટી નાખવી તથા જાવંતરીની એકાદ પાંતરી નાખવી. જ્યારે એ તરકારી ચરીને નરમ થાએ કે ચાંણીમાં ઓસાવી કાહાડવી. પછી એક વાસણમાં નાખી સારી પેઠે મસલી નાખવી. પછી ઉપર જે ગેાસતનેા સુપ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૫૪૨) તે પરમાણે આગલથી સુપ બનાવી રાખી તેમાં એ તરકારી મેલવી નાખી જરા ગરમ કરીને રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મેાકલવી. એટલે વેજીતેબલ સુપ થયેા.

૫૪૬. પાપટ બનાવવાની રીત—૫) શેર અરદને શાફ કરી તેલમાં ખરમેાટવા. પછી તેને તડકે સુકાવીને તેની દાલ મરડી તડકામાં બે દાહાડા સુધી રાખી તરીજે દાહાડે દાલને દરીને આટેા કરવેા. પછી તેમાં પાશેર પાપડીઓ ખારેા તથા પાશેર નીમખ અને ૧ નવટાંક મરી તથા જીરૂં એ બધાને બારીક છુંડી તેમાં નાખેા. પછી કેલનું પાણી ૩) શેર લઈ ઉનું કરી તેમાં તે આટાને કઠણ બાંધી ગેાલેા કરવેા. પછી તે આટાના ગેાલાને એક લાકડાંના ઢીમરાં ઉપર મુકી ખાંડનીઆંથી છુંડવેા અને તેલ લગાડતાં જવું, જે આટેા ખાંડનીઆને વલગે નહી. એ પરમાણે ગેાલાને ફેરવી ફેરવીને એક એક ગેાલા ઉપર આશરે બસેા તરણસેા વખત તે ખાંડનીઆ મારવા. એ પરમાણે તે બાંધેલા આટાને ખેંચી ખેંચીને કેલવીને તેનેા વાંટેા કરવેા. પછી તે વાંતાના સુતરની દેારીથી કાપીને તેના નાહાના નાહાના ગેાલા કાપી કાહાડવા અને તેને જરા તેલનેા હાથ લગાડી ઠાલી ઉપર પાટલા પાપટ વણી કાહાડવા. પછી છુપરા ઉપર મુકી તેને તડકામાં શુકવવા. પછી તે શુકાએલા પાપટને દશ દશ એકથા કરી જરા વેલણુથી વણી એક વાસણમાં ભરી રાખવા.

૫૪૭. તરેલા પાપટ—ઉપર પરમાણે પાપટ (જુઓ ના૦ ૫૪૬) બનાવેા અથવા બજારમાં તઇઆર વેચાતા મલે છે તે લાવી કહરાઈ અથવા પેનામાં બુડતું ઘી અથવા મીઠું તેલ નાખી કકરા આવેને તેમાં એક એક પાપટ મુકી લાલ તલી કાહાડવા. જોઇએ તેા લેાહેારી ઉપર ઘી તેલ રેડીને તેમાં પાપટને બેઉ પર તલી કાહાડેા.

૫૪૮. ભુંજેલા પાપટ—ઉપર પરમાણે પાપટ (જુઓ ના૦ ૫૪૬) બનાવેા, અથવા બજારમાં તઇઆર વેચાતા મલે છે તે જોઈએ એટલા લેવેા. પછી ચુહુલામાં આતશના ઈંગાર ઉપર એકેક પાપટને મુકી ભુંજી કાહાડવા. પણ ભુંજતી વખતે પાપટને તરત ફેરવ ફેરવ કરવા, નહીં તેા કે આતશ લાગીને બલી જશે. જ્યારે બેઉ પર ભુંજાએ કે કાહાડવા.

૫૪૯. જવનું (બારલી વાટર) પાણી—એ જવનું પાણી ઘણું કરીને આજારી માણસોને તથા બચાંઓને વાશતે કેતલીક વખત ડાકતરો ફરમાવે છે. ૧ આંઊસ "પરલ બારલી" (વેલાતી જવ) લઈ તેને પાણીથી ધોવા. પછી એક કલાઇની તપીલીમાં એ જવ નાખી તેમાં થંડું પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી ધીમું બલતું કરવું, અને તેને આશરે બે હરી કલીક સુધી ઘુંટ ઘુંટ કરવું. (જો એમાં લીંબુનો રશ નાખવા ફરમાવીઉ હોએ તો તેમાં કાગઠી લીંબુનો થોડો રશ નાખવો.) પછી સોજાં મલમલના કપરાંથી બીજાં વાશણમાં ગારી કાહાડી તેમ મીઠાશને વાસતે છુંડેલી સાકર નાખવી.

૫૫૦. કુરમો બનાવવાની રીત—એક વાસણમાં ૧ રતલ ગોસતને કાપી ધોઈને તેમાં દોહોર તોલો છુંડેલું આદુનો તથા પોણો તોલો છુંડેલાં લસણનો રશ, નીમખ પોણો તોલો અને પાશેર દહી નાખી મેલવીને આશારે ૨ કલાક આથી મુકો. પછી એક તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં પાશેર ઘી નાખી નવટાંક કાંદાને જીણો કાપી તેમાં લાલ કરવો. લાલ થાએ કે તેમાં લવંગ ૨–૩, એલચી ૨ અને જરા તજ નાખી તેમાં પેલું આથેલું ગોસત નાખી તથા થોડું પાણી અને ૪ લીબુનો રશ નીચવી ચમચે કરી બધાને સારી પેઠે મેલવી દેઇ તે ગોસત ચરીને નરમ થાએ તથા તેમાનો પાણીનો ભાગ બલીને શુકું જેવું થાએકે ઉતારવું.

૫૫૧. કુરમો બનાવવાની બીજી રીત—ગોસત ૧ રતલ, ધાણા ૧ તોલો, લસણની કરી ૧-૨, જરા રાતાં મરચાં, નીમખ અરધો તોલો, જર આદુ, થોરી કોઠમીરના પાતરાં, કાંદા ૩ તોલા દહી અરધો શેર, લવંગ ૨–૩, જરા તજ, આખી એલચી ૨, માખણ અથવા ઘી પાશેર. પેહેલાં અદુ, લસણ, મરચાં કોઠમીર, ધાણા અને અરધા કાંદાને પાતા ઉપર પીશીને બારીક કરવો. પછી ગોસતને કાપી સારી પેઠે ધોઇ તેમાં એ મશાલો અને નીમખ તથા દહી નાખી શારી પેઠે આથીને એક તપીલીમાં ઘી નાખી તેમાં બાકીના કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. પછી તેમાં લવંગ, એલચી તથા તજને ખોખરી કરી નાખવી. પછી પેલું આઠેલું ગોસત નાખી ચમચે કરી મેલવી દેઈ થોરૂં પાણી રેડી ધાંકણું ધાંકવું જઆરે ગોસત ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જઇ સુકું જેવું થાએ કે ઉતારવું. પછી ગરમ ગરમ ખાધામાં લેવો.

૫૫૨. પતરેલ બનાવવાની રીત—અલુના નાહાલાં પાતરાંની ૧૩ જુરી લેવી. એ દરેક જુરીમાં ૩ અથવા ૪ પાતરાં હોએ છે. તેના દાંડા કાહાડી નાખી પાટરાને ધોઇને શાફ કરવાં. પછી ૪ જાતના અનાજનો દરેલો આટો એક વાસણમાં નાખો. તેમાં દરેલા ચોખાનો આટો ૧) ટીપરી, ચણાની દાલનો આટો અરધી ટીપરી થોડો તુવરની દાલનો આટો, ધઉનો આટો અરધી ટીપરી તથા થોરી દરેલી મેઠી નાખીને ભેલી દેવો. તારબાદ તેમાં લીલાં મરચાં ૧૬ નંગ, (જો તીખી કરવી હોય તો મરચાં વધારે નાખવાં) કોઠમીરની જુરી ૨, આદુ ૧ તોલો, લસણનો એક કરો, શુકાં રાતાં મરચાંની ભુકી આસરે ૩ તોલા, ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો ૧) તોલો, દરેલી હરદ દોહોર તોલો, નીમખ આસરે દોહોર તોલો, દરેલાં મરી ૩ તોલા, એક પઈશાની આમલી, ૧ અથવા ૨ ખતાં લીંબુ. કોઠમીર, મરચાં, અને આદુ લસણને સમારી છુંડીને આટામાં નાખો, તથા નીમખ, મરી, હરદ અને ધાણા જીરાંનો મસાલાને પણ તેમાં નાખી મેલવી દેવો. પછી એ આટો ખરપતાં જેવો થાએ એટલું આમલીનું ડોહોરું કરી થોડું થોડું આટામાં નામતા જવું અને મેલવતા જવું. તારબાદ તે આતાને જરા ચાખી જોવો જો તેમાં ખતાશ નહીં લાગે તો પેલાં લીંબુને કાપી તેનો રશ તેમાં નીચવવો, કારણ કે જેમ ખતાશ પર હોએ તેમ પતરેલ શારી લાગશે. એ પરમાણે એ આટો ખાતો તથા તીખો લાગે એટલે એક ખુમચો અથવા કઠરોકને અબરૂ વારી તેની ઉપર બે પાતરાંને પોહોરાં પાંથરી પેલો આટો હાથે કરી થોરો ઉપર ફરતો ચોપડવો. (જો મોહોટું પાતરૂં હોએ તો એક પાંથરવું.) પછી તેની ઉપર બીજું પાતરૂં મુકી તેની ઉપરબી આટાને હાથે કરી લગાડી બીજાં પાતરાં ઉપર મુકવાં. એ પરમાણે ૬–૭ પાતરાંના અવાર નવાર આટો લગાડી પર કરવાં. જો પાતરાં મોહોટાં હોએ તો ૪–૫ લેવાં. પછી તે પાતરાંની બાજુની ધાર જરા જરા શરખી દાબી, વાલી તેની ગોલ

વીંટ (ગરી) કરવી. પછી તે વીંટ (બોંદરી)ને દો શથી અથવા નેતરના બંધથી બાંધવી. એ પર માણે જેટલાં પાતરાં હોએ તેની ગુંદરીઓ કરીને બાંધવી. એ બધાં પાતરાની ૬-૭ ગુંડરીઓ થશે. પછી એક પોહોરી તપીલીમાં આશરે નવ ટાંક મીઠું તેલ રેડી ઉપર થોરો નેતરનો નોર પાંથરી ચુહુલા ઉપર મુકવી. તેલ કકરે કે તપીલીને ઉતારી તેમાં પેલી પતરેલની ગુંદરીઓ ફરતી મુકવી. પછી તે તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી જરા વાર રહી તેમાં ૧ શેર પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી બલતું કરી ધીમી આંચે રેહવા દેવો. જીઆરે તેમાંનું પાણી બલી રહે કે તપીલીને ઉતારી થંડી પડવા દેવી, થંડી પડે કે ચાંની અથવા બોઈઆમાં કાહાડીને મુકવી. જો પાતરાં શારાં હશે તો પોણો શેર પાણીમાં પતરેલ ચરીને કઠણ થશે. જો પાણી બલીગીઉ હોએ અને પતરેલ ચરીચકે નહીં તે જાણવી હોએ તો ચમટીએ કરી જરા પતરેલને તોરી મોહોડામાં નાખીને ચાવી જોવી, જો ચાવતાં પાતરાં કચર કચર લાગે તો કાચી શહમજવી. બીજું--કાચી પતરેલ નરમ લાંડા જેવી હાથને લાગે છે, તેથી તેમાં બીજું થોરૂં પાણી રેડી ફરીથી ચેરવવી, અને જઆરે ચરીને કઠણ જેવી થાએ કે કાહાડીને થંડી પાડવી. પછી ધીમાં તલીને ખાવી.

૫૫૩. તરેલી પતરેલ—ઉપર પરમાણે પતરેલ (જુઓ ના૦ ૫૫૨) બનાવી તેની ઉપરનો બાંધેલો બંધ અથવા દોરો કાહાડી નાખી છરીએ કરી તેની ગોલ પાતલી કાટરીઓ કરવી. કાટરીઓ ઘણી જારી કાપવી નહીં, કેમકે તેથી પતરેલ તરતી વખતે કાચી રેહેશે. પછી ચુહુલા ઉપર લોહોઢી મુકી તેમાં ઘી અથવા મીઠું તેલ રેડી ગરમ કરવું. જયારે કકરે કે તેમાં પેલી પતરેલની કાતરીઓ મુકી તલવી. એક પર તલાઈને લાલ થાએ કે બીજું પર તવાથાએ કરી ફેરવવું. જયારે બેઉ પર તલાઈને લાલ થાય કે રકાબીમાં કાહાડવી પછી ઉપર લીંબું નીચવી ગરમ ગરમ ખાવી.

૫૫૪. તલેલું પાંઉ-શફેદ પાઉની ૨-૩ જરા જાડી મોહોતી કાટરીઓ લેવી. પછી એક કાંસીઆમાં બે તાજા ઈંડાંને ભાંજી શારી પેઠે ડોહોવી નાખવા, તથા એક વાસણુમાં આસરે પાશેર દુધ રેડવું. પછી એક કહરાઈમાં પાસેર ઉપર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી કકરાવવું. ઘી કકરે કે એક એક કાટરીને દુધમાં શારી પેઠે ભીંજવી કાહાડી ડોહોવેલા ઇંડાંમાં બોલીને ધીમાં તલવા મુકવી. એક પર તલાઇને લાલ થાય કે કાડીને રકાબીમાં મુકવી. ગમે તો ઉપર જરા શાકરીઆ ખાંડ ભભરાવવી. એતલે તલેલું પાંઉ થયું. એ પરામણે જેટલી કાટરીઓ હોય તેને તલી કાહાડવી.

૫૫૫. જેલીનું તલેલું પાંઉ—ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૫૫૪) પાંઉની કાટરીઓને ધીમાં તલી કાહાડવી. પછી એકકી કાટરી લેઈ તેની ઉપર કોઇબી જાતની જામ સરખી પાંથરી તેની ઉપર પાંઉની બીજી તલેલી કાટરી મુકી જરા દાબીને વલગાવવી. પછી તેના બેઉ પર ઉપર બારીક ચારેલી સફેદ ખાંડ ભભરાવી રકાબીમાં ગોઠવીને મુકવી. એ પરમાણે જેટલી કાતરીઓ હોય તેની ઉપર જેલી લગાડી બનાવવી. ખાતી વખતે છરીથી તેની સલેસ કાપી ખાવી. એતલે જેલીનું તલેલું પાંઉ થયું.

૫૫૬. તાડીનો બટેરવો ગોસતનો—એનો સામન—બકરાની ગરદનના મોહોરાના અથવા બાવરાના અથવા ફુટના જરા ભરેલાં હાડકાં ૩ રતલ, નીમખ દોહોર તોલો, દરેલી હરદ આસરે અરધો તોલા, (જો દરેલી હરદ નહીં મલે તો લીલી હરદ છુંડીને નાખવી) ઘાણા જીરાંનો મસાલો ૨) તોલા, લવંગ ૫), ખોખરાં કીધેલાં આખાં મરી ૧૦-૧૨, આદુ લસણનો છુંડેલો મસાલો દોહોર તોલો (ગમે તો તેનો રશ નાખો) જીણી કાપેલી કોઠમીરની જુરી ૪), જીણા કાપેલાં લીલાં મરચાં ૫), ફુદણાના જીણા કાપેલા ૫-૬ દાખરાંના પાતરાં, જીણા કાપેલા મરવાના ૫) દાંખરાંના પાતરાં, મીઠી-કવડી શારી તાડી ૬) બાટલી. એને બનાવવાની રીત--પેહેલાં ગોસતના હાડકાંને છરાથી ચોખી જરા ખોખરા કરી ધોઈને એ બધા મસાલામાં બે કલાક સુધી આથી મુકવું. તારબાદ એક તાડીનું વપરાએલું જુણું મોહોડું ઘડીઉ લેવું. અને તેમાં પેલું આથેલું ગોસત નાખી બે બાતલી તાડી તેમાં રેડીને ગોસતને તેમાં મેલવી દેવુ. પછી બાકીની ચાર બાટલી તાડી તેમાં રેડી દેવી. પણ છેક માથા સુધી ઘડીઉ ભરવું નહીં. (ઘડીઆંમાં તાડી નામ

તાં જો વધી હોએ તો ગોસતની અંદરનો તાડીનો ભાગ થોરો બલી રહે કે તેમાં ખપતી ખપતી રેડવી.) પણ દોક સુધીની રાખવી. પછી ખજુરીના પાતરાંનું જાડું મારી માટીના ચુહુલા ઉપર અથવા તરણ ઈંતરડીનો ચુહુલો કરી તેમાં લાકડાં મુકી બલતું કરીને તેની ઉપર પેલું ઘડીઉ મુકવું. (પણ ચુહુલામાં છાણા અથવા અડીઆં મુકવાં નહીં કેમકે એથી ધુમારો થવાથી બટેરવામાં ખરાબ વાશ આવશે. તેમજ લોહોઢાંના કે પથરાના ચુહુલા ઉપર એ ઘડીઉ મુકવું નહીં કેમકે એ ઘડીઉ ભાંગી જશે.) પેહેલાં ચુહુલામાં બલતાંની આંચ વધારે કરવી. બે ચાર કકરા આવે કે બલતું ધીમું રાખીને અરધો કલાક અથવા પોણો કલાક થાએ કે જાડું કાહાડીને જરા આંગલી તેમાં બોરી જોવી. જો આંગલીને ચીકાશદાર લાગે તથા અરધું ઘડીઉ ઉપરાંત તાડી બલી જવા આવેને ચુહુલામાંથી બલતું ખેંચી કાહાડી ઈંગાર પર રેહેવા દેવું. ખાતી વખતે ઘડીઆને ઉતારી ઘાસની ઉઢણ ઉપર અથવા રાખમાં મુકવું, પણ પથરની જગા ઉપર બટેરવાના ઘડીઆંને ઉતારીને મુકવું નહી કેમકે ઘડીઉ વખત પર ફાટી જશે. પછી કાચના પેઆલામાં અથવા તમલેરમાં રેડી સેહતો સેહતો પીવો.

૫૫૭. તાડીનો બટેરવો મરઘીનો— એ બટેરવો ઉપલીજ રીતે બનાવવો (જુઓ નાં૦ ૫૫૬) પણ એમાં ફરક એતલોજ કે ગોસતને બદલે મરઘીના જરા ભરેલાં હાડકાં તથા તાંટીઆને છરાથી ચોબી ઉપર પરમાણે મસાલામાં આથીને બનાવો.

૫૫૮. નાન બનાવવાની રીત—"શુજી" જે પદર ખાનામાં વેચાતો મલે છે તે ૧) રતલ, ઘી પાસેર, દુધ અરધો સેર, ખમીર ૪) તોલા (જો ખમીર નહી હોય તો તાડી લેવી) પેહેલાં રવાને દુધની સાથે શારી પેઠે મશલીને તેમાં ઘી, ખમીર તથા જરાક નીમખ નાખી શારી પેઠે બધાને મેલવીને એક હલાએદી જગા ઉપર બે કલાક શુધી મુકી રાખો. જીઆરે આટો ચહરે ઈઆને ખીલે એટલે તે આટાના બે અથવા તરણ ગોલ નાન બનાવવાં અને તેની ઉપર ખસખસ ભભરાવીને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. જો એને મીઠાં બનાવવાં હોએ તો આટો મશલતી વખતે ગોલ અથવા ખાંડ નાખવી.

૫૫૯ નાન બનાવવાની બીજી રીત—ઘઉંનો મેંદો એક રતલ, દુધ અરધો સેર, ઘી અરધો પાસેર, જરા નીમખ, ખમીર દોઢોર તોલો (ખમીર નહીં હોએ તો તાડી લેવી) પેહેલાં મેંદાને દુધમાં મશલીને બાંધવો તથા બાંધતી વખતે તેમાં નીમખ નાખવું. તારબાદ ઘી નાખી મેલવવું. પછી ખમીર અથવા ચહડાઉ તાડી જરા નાખી તેથી મશલીને કઠણ જેવો આટો મશલી ગોલો વારી ર) કલાક સુધી ગરમ જગા ઉપર કપરૂ ઘાંકી મુકી રાખો. જીઆરે આટો ખીલે એટલે તેના નાહાના નાન બનાવી ઉપર દુધ છાંટી ભઠીમા ભુંજવા મુકો.

૫૬૦. ભુંજેલી બદામ—પારૌર બદામની બીજને નીમખના પાણીમાં થોડો વાર ભીંજવી રાખવી. પછી ચુહુલા ઉપર લોહોઢી મુકી ગરમ કરી તેની ઉપર પેલી ભીંજવેલી બદામ નાખી તવાથાએ કરી ફેરવ ફેરવ કરવી કે તલીએ બલી નહી જાય. ભુંજાયને રકાબીમાં કાહાડવી.

૫૬૧. તાજી માછલી ચરે નહી તેનો ઉપાય—જો તાજી માછલીને તરવી હોય અથવા પાટીઓ બનાવવો હોય અને તે માછલી ચરવામાં શખત (કઠણ) હોય જેવી કે બોખરૂં, મોહોતી કોલમી અથવા સાંધ, અથવા દાહારાની માછલી કે જે જલદી ચરતી નથી તેવી માછલીને કાપી કટકીઓ કરી નીમક દેઈ રાખવી. પછી ધોઈને તેમાં મરચાં કોઠમીરનો મસાલો, હરદ મરી વગેરે નાખી તેમાં છુંદેલા આદુનો રશ નીચવી માછલીને શારી પેઠે સંદોવીને આશરે દશ મીનીટ રહીને પછી લોહોઢી પર ઘી તેલમાં તલી કાહાડો અને ગમે તો પાટીઓ બનાવી કાહાડો. પણ તલતી વખતે ઉપર ચપટ થારકી ઢાંકવી કે તેમાંની વરાલ બાહાર જાય નહી. આદાના રશથી કરી માછલી નરમ થશે.

૫૬૨. નરમ બેથેલી માછલીને તલવાની રીત—જો તાજી માછલી બેસીને નરમ થઈ ગઈ હોય તો તેવી માછલીને તરત શમારી નીમખ લગાડી ધોઇ નાખવી. પછી તેને મશાલો લગાડવો. પણ એ મસાલો લગાડતી વખતે તેમાં તાજા ઇંડાંની દાલ મેલવી દેઇને પછી લગાડવો. પછી લોહોઢી પર ઘી અથવા તેલમાં

તલી કાહાડવી જેથી માછલી લોહોઢી ઉપરથી આખી નીકલશે.

૫૬૩. પાપરીનું ઉંબરીઉ બનાવવાની રીત—એક રતલ ગોસતને કાપી કટકા કરી ધોઈને તેમાં આદુ લસણનો છુંદેલો મસાલો ૧ તોલો, જરા હરદ, દરેલા મરી અને જરા નીમખ નાખી ગોસતને તરણ ચાર કલાક ખુબ આથી રાખવું. પછી શારી દાણા ભરેલી ૫) શેર પાપરીને સમારી એક ખુમચામાં નાખી તેમાં અરધો શેર આખા નાહાના પટેટા નાખવા તથા એક સેર સકરીઆકણના કટકા કરી ધોઇને તેમાં છોલીઆ વગર નાખવા, તથા શુકા લસણના એક બે આખા કરા તેમાં નાખવા. પછી કોઠમીર મરચાનો છુંદેલો થોડો મસાલો, થોડો અજમો અને એક પઈશાની દરેલી હરદ, તથા દરેલા મરી બે પઈશાના, અને એક પઈશાનો ધાણા જીરાનો મસાલો તથા લીલા લસણની એક જુરીને જીણી કાપી તેમાં નાખવી તથા આસરે નવટાંક મીઠું તેલ તેમાં રેડી થોડું નીમખ નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવીને એક રશ કરી નાખવું, તથા બે તરણ કુમરા નાઢલા વેંગણાને છોલીઆ વગર ઉભી ચાર ચીરો કરવી, પણ એ ચીરો છુંટી પારવી નહી પણ વેંગણાના દીચકાને વલગેલી રહે એવી રીતે કરવી, અને એ ચીરેલા વેંગણામાં જરા જરા મસાલો ભરી જરા દાબીને પેલા પાપરીના ખુમચામાં નાખવા, તથા પેલું આથી રાખેલું ગોસત પણ તેમાં નાખી બધાને હાતે કરી ખુબ તરીએ ઉપર કરવું. પછી એ બધું માએ એટલું તાડીનું ખાલી ઘરીઊ અથવા દોરીઓ લઈ તેમાં જરા ઘી લગાડી તલીઆમાં કલાર અથવા ખજુરીના પાતરાની જીણી જેન મુકી તેમાં એ પાપરી ગોસત સુધા ખુબ દાબી દાબીને બધું ભરવું તથા તે પાપરીમાંથી ૫-૭ પાપરીને જુદી કાહાડી રાખવી. પછી કલાર અથવા ખજુરીની જેન (જારૂ) લેઈ તે ઘરીઆનું મોહોડું મજબુત બંધ કરવું. પછી ઘેરની બહાર મેદાનમાં પેલી જુદી કાહાડેલી પાપરી મુકી તેની ઉપર પેલા ઘરીઆ અથવા દોરીઆને અબરૂ મુકી તેની ઉપર તથા આશેપાશે શુકો ઘણો કચરો, ગાશ તથા અડીઆ અથવા છાણા વગેરે ફરતાં મુકી સલગાવીને એક મોહોતું બલતું કરી તે વાસણને તાપ આપવો. જો તેને એક વખત બરાબર બલતું બરીને તાપ લાગશે તો પછી ગરી ગરી બલતાની ગરજ રેહેશે નહી પણ ઈંગારમાંજ ભુંજઇને તઈઆર થશે. વીશ પચીશ મીનીટમાં એ ઊંબરીઉ તઇઆર થશે. જયારે તેમાંથી શોહોરમ બહાર નીકલે તથા પેલા ઘરીઆની એઠલ મુકેલી પાપરી ભુંજાયલી જણાય કે તે ઘરીઆને બાહાર કાહાડી થંડું પડવા દેઈ ગરમ ગરમ કાહાડીને ખાવું. એની શાથે તાડી પીધાથી વધારે સવાડ આપે છે.

૫૬૪. પાપરીનું સાદુ ઊંબરીઉ (અનફલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે)—સારી દાણા ભરેલી વાલ પાપરી ૫) શેર લેવી. પછી તાડીનું એક ખાલી ઘરીઉ લેઇ તેમાં હાત ફેરવી શોજુ કરીને તેમાં થોડો કલાર પાંથરીને તેમાં જરા નીમક તથા થોડો અજમો છાંટી પેલી પાપરી તેમાં નાખી દાબીને અરધું ઘરીઉ ભરવું. પછી તેમાં આશરે એક તોલો નીમક છાંટી તથા થોડો અજમો નાખવો તથા ઉપર થોડો કલાર પાંથરી તેની ઉપર ફરી બીજું પાપરીનું પર કરવું. એ પરમાણે એ ઘરીઉ ભરાય તાંહાં સુધી પાપરી તથા કલારનું અવાર નવાર પર કરી ઊપર જરા નીમખ તથા અજમો છાંટતાં જવું. પછી ઘરીઆમાં કલારનો ડુચો મારી મજબુત બંધ કરવું તથા તેમાંથી ૪-૫ પાપરીને કાહાડીને જુદી રાખવી. પછી ઉપર પરમાણે (જુઓ નાં૦ ૫૬૩) પેલી જુદી કાહાડેલી પાપરીને ઘેરની બાહાર અથવા ખેતરમાં જમીન ઉપર મુકી તેની ઉપર એ ઘરીઉ અબરૂ મુકી ઉપર પરમાણે કચરો ઘાશ નાખી શલગાવવું. જયારે ઉપલી રીતે તઇઆર થાય કે કાહાડીને ખાધામાં લેવો.

૫૬૫. પાપરીનું બાફેલું ઉંબરીઊ—એનો સામન—સારી દાણા ભરેલી સુરતી પાપરી ૨ શેર, રતાલું કણ અરધો સેર, પટેટા નાઢલા ૩-૪, કુમરા જીણા વેંગણા ૩-૪, કોઠમીર મરચાંનો છુંદેલો જરા મસાલો, થોડું ધાણા જીરૂં, થોડો અજમો તથા નીમખ, અરધી નવટાંક મીઠું તેલ. એને બનાવવાની રીત—વેંગણાને છોલીઆ વગર દીચકાને વલગેલી ઉભી ચાર ચીર કરવી તથા પાપરીને ધોઈને એક વાસણમાં નાખવી અને તેમાં પટેટા તથા કણને છોલીઆ વગર નાખવા. પછી તેમાં ઊપલો બધો મસાલો

તથા તેલ નાખી હાથે કરી શારી પેઠે સંદોવવી. તથા વેંગણના ચીરેલા ભાગમાં જરા જરા મસાલો ભરી દાબવા. પછી એક તપીલીમાં બધું નાખી તેમાં પાશેર ઉપર થોડું પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ચુહુલા ઉપર મુકી બલતાંની ધીમી આંચ પેહેલા કરવી. પછી તેને ઇંગાર પર રાખવું. જયારે તેમાંનુ પાણી બલી જઈ ચરીને શુકું જેવું થાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે બાફેલું ઉબરીલ થયું.

૫૬૬. ગોસતનો બાતલીનો અથવા બરણીનો રસ (બોતલ સુપ)—૨) રતલી જેલીનો ખાલી પાટ લેવો, અને તેને બેશતો આવે એવો ચપટ લાકડાંનો સુતાર પાસે બુચ બનાવી તઈઆર રાખવો, પણ તે બુચ એવી રીતે બનાવવો કે પાતને દીધા પછી તેની ઉપર આશરે બે આંગલ બુચ ઉચો રહે. પછી મરઘીના બે હાફલ લઈ કપાવી શમારીને કટકા કરવા. પછી સારી પેઠે ધોઈ ઢીમરા ઊપર ખીમાની કાની હાડકાં સુધાં છુંડી નાખો. પછી એમાંથી અરધો ભાગ પેલા પાટમાં નાખી તેમાં ૫–૭ એલચીના મોહોરા ખુલા કરી નાખવી, તથા તજનો એક ખોખરો કીધેલો કટકો, આદુના ૨–૩ જીણા ચોબેલા કટકા, ૨–૩ ફુદણાના ડાંખરાં અને થોરાં બારલી ચોખા તથા જરા નીમખ નાખી ઉપરથી બાકીનો મરઘીનો અરધો ભાગ નાખો. પછી છરી અથવા ચમચનો દાંડો તેમાં ફેરવીને મેલવવું, પણ પાટને છેક ડોકાં સુધી ભરવો નહીં માતર અરધા ઉપર (ઈઆને પોણો પાટ) ભરવો. પછી તેને પેલો મજબુત બુચ મારી, તારે કરી અથવા શુતલીએ શોડા વાટરની શીશીની માફક બુચને મજબુત પાટની શાથે બાંધવો. પછી એક તપીલીમાં પાણી રેડી ચુહુલા પર મુકવું. પછી તેમાં પાટ મુકો, પણ એવી રીતે મુકવો કે તેની દોક પાણીની ઉપર દેખઈતી રહે (તેથી તેની દોકથી થોરૂં અધુરૂં પાણી રાખવું) પછી તપીલાને ઢાંકી નીચે બલતું કરી આશરે ૩ કલાક સુધી ચુહુલા પર રાખવું. કાહાડતી વખતે તે પાટને બાહાર કાહાડી બુચ કાહાડી તેમાં ચમચનો દાંન ફેરવી પેઆલામાં પાટનું મોહોડું વાંકું કરી તેમાંથી માતર તેનો રસ કાહાડવો, તથા તેનો જે છુંછાં રહે તે જોઈએ તો મશાલો નાખી ઘીમાં વઘારીને ખાવો, ને જોઈએ તો નીચવીને કાહાડી નાખો. એ પાટ ચુહુલા પર તપીલાંમાં મુકવા પછી ઉગારીને જોવું નહીં, કેમ કે એથી તે પાટમેનો બાફ નીકલીને રશ કમતી થશે. એજ રીતે મરઘીને બદલે ગરદનના ગોશતના અથવા શીનાના અથવા બરાશના ગોશતનો પણ એજ રીતે શુપ થાએ છે.

૫૬૭. ભીંડાનો શાહુશ—શારા કુમરા ભીંડા ૧૫ નંગ, ઘી પાશેર, કાંદો ૧. ભીંડાને શમારી ધોઇ કાપી કટકા કરવા. પછી કાંદાને જીણો કાપી ઘીમાં લાલ કરી તેમાં ભીંડા નાખી ચમચ કરવી, તથા તેમાં જરા પાણી રેડી ઇંગા પર ભીંડાને ચરવા દેવા. ચરીને નરમ થાએ કે થોરા સરકામાં એક ઇડું ભાંજી તેમાં ૧ ચમચી આટો નાખી ડોહોવીને ભીંડાની ઉપર રેડી દેવો. જેવો તપીલીમાં કકરો પરવા આવેકે ઉતારી પારવું.

૫૬૮. એગ વાઈન–૧ ચમચો ભરી થંડા પાણીમાં ૧ ઇડાંને ભાંજી મેલવીને એક રશ કરવું. પછી એક કાંસીઆમાં ૧ ગલાસ ભરીને શફેદ વાઈન તથા અરધું ગલાસ પાણી, થોરી ખાંડ અને જરા ખમણેલું જાએફલ નાખી મેલવીને ગરમ કરવું. જીઆરે ઘણું ગરમ થાએ કે પેલાં ઈડાંની ઉપર થોડું થોડું નામતા જવું અને ચમચાએ કરી હીલવતા જવું. પછી એ બન્નેને એક નાહાની કહુરાઈમાં નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી જરા હીલવ હીલવ ૧ મીનીટ કરી તરત ઉતારી પારવું. એ ગોશતની શાથે "એગ (ઇડાંનો) વાઈન" ખાધામાં લેવો.

૫૬૯. ગરમ કીધેલી તાડી—તાડીને ગરમ કરતી વખતે જો તેના ઘડીઆંમાં ગરમ કીધી હોએ તો વધારે શવાડ આપે છે, પણ જો ઘરીઉ નહીં હોએ તો કલાઇના વાસણમાં ગરમ કરવી. તાડીને છેક ગરમ કરવી નહીં, પણ આપણી આંગલી તેમાં બોલી શકાએ એટલી ગરમ કરવી. જો તાડીને ઘણી ગરમ કરશો તો ફાટી જશે અને તેથી બેશવાડ લાગશે. તાડીને ગરમ કરતી વખતે તેમાં ખોખરાં કીધેલાં કાલાં મરી અને ૩–૪ લસણની છોલીઆ વગરની કરી અને માફકશર ગોલ નાખી મેલવીને ગરમ કરવા મુકવી, પણ જો છેક મીઠી તાડી હોએ તો તેમાં ગોલ નાખવાની જરૂર નથી. કેટલાંક લોકનો એવો

વીચાર છે કે તાઢીમાં ગોલ નાખીઆ વગર ગરમ કીધી હોએ તો વધારે ફાએદા કારક છે.

૫૭૦. પાંઉ બનાવવાની રીત—સારો શોજે ઘઉનો ચારેલો આટો બે રતલમાં જરા નીમક નાખી એક "પેશત બોરડ" અથવા કઠરોકમાં નાખો. પછી તેની અંદર ખારો પારવો. પછી તેમાં શારી ચહડાઉ તાજી તાડી રેડી હાતે કરી આશરે ૨૦ મીનીટ અથવા વધારે વાર મસલવું. પછી તેને એક વાસણમાં મુકી ઉપર કપરૂં ધાંકી એક હલાએદી જગા ઉપર આશરે બે તરણ કલાક તે આટો ખીલે તીઆં સુધી રેહેવા દેવો. પછી કઠરોકમાં અથવા પેશત બોરડ (લાકડાનું પાટીઉ) ઉપર જરા આટો ભભરાવી તેની ઉપર પેલા આટાના પાંઉના જેવા ગોલા કરવા. પછી ભઠીમા મુકવાના પતરાં ઉપર એ પાંઉ મુકી ભુંજવા મુકવાં. જોઈએતો પાંઉ બનાવવાના પતરાંના મોલડ (સંચા) માં એ ચહરેલો આટો પોણો પોણો ભરી ભઠીમાં ભુંજવા મુકો એટલે પેટીના પાંઉ થશે. ઈઆદ રાખવું કે જેમ ઘણો વખત એ આટો મસલવામાં લગાડશો તેમ વધારે શારાં પાંઉ ખીલશે. જો કોઇ દેશમાં તાડી નહી મલતી હોએ અને પાંઉ બનાવવા હોએ તો ચણાની અથવા વટણાની સુકી દાલને ગરમ પાણીમાં તેનું ખમીર ચહરે તાહાં શુધી ભીંજવી રાખો. પછી તેને ગારી કાહાડી એ ખમીર તે આટો બાંધવામાં વાપરવું.

૫૭૧. ચોખાની (તબલ લાયક) રોટલી—એક ખુમચામાં અથવા કઠરોકમાં પટણી ચોખાનો દરેલો આટો બે ટીપરી અથવા ખપ પરમાણે લેઈ ચાંનીથી ચાલીને નાખવો. તથા એક કાંસીઆમાં એમાંથી થોડો આટો સાટાને વાસતે જુદો કાહાડી રાખવો. પછી તે આટો હુનાલવાને સારૂં તેને બશ થાય એટલું આશરે એક શેર પાણી કીટલીમાં રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી તલીએ બલતું કરવું, તથા તે પાણીમાં બે ચણાના જેટલું નીમખની ગાંગરી નાખવી. પછી પેલા કઠરોકમાના આટામાં જરા આંગલી ઘી નાખી તે ઘી માલમ નહી પડે તેમ બેઉ હાતે આટાને ખુબ ચોલી ચોલીને બેમાલુમ કરી નાખવું તે એવું કે જાણે તેમાં ઘી નાખયું હોયજ નહી. જયારે કીટલીમાંના પાણીમાં કકરા આવેકે પેલા કઠરોકમાના આટાનો એક ઢગલો કરી હાતે કરી તેમાં ખાડો કરી પેલું કીટલીમાંનું પાણી તેમાં રેડી આટો હુનાલવો અને તેને તરત દાબી દેવો. પછી જરા વાર થોબી તવાથાએ કરી આટાને મેલવી નાખવો. યાદ રાખવું કે આટો હુનાલતી વખતે યાને આટામાં ગરમ પાણી રેડતી વખતે તેમાં ઘણું પાણી રેડી નહી દેવું. પણ તે હુનાલેલો આટો મુથીમાં પકડવાથી મુથીઉ બંધાઇ જાય અને પાછો કઠરોકમાં નાખીએ કે છુટો પડી જાય તેટલુંજ ગરમ પાણી તેમાં રેડવું. પછી થંડા પાણીનો એક કાંસીઓ લેઈ ખોબલી ખોબલીએ તેમાં પાણી છાંટી તે આટો ધીરે ધીરે હાતે કરી મસલતા જઇને ખુબ મસલી મસલીને રોટલી બની શકે એવો નરમ કરવો. જેમ વધુ વખત એ આટો મસલશો તેમ રોટલી ખીલી ઉપસીને શારી થશે, સુકાઈને છોડા જેવી થાય છે તેવી નહી થશે. પછી ચુહુલા ઉપર લોહોઢી મુકી તલીએ બલતું કરી ગરમ કરવી. પછી પેલા મસલેલા આટામાંથી થોડો લઈ તેનો ગોલો કરી હાતે કરી દાબીને પેંડા જેવો કરી તેની બે બાજુએ જરા સાટો ચોપડી હાતમાને હાતમા થાપી જરા પાટલો કરવો. પછી કઠરોકમાં જરા સાટો ભભરાવી તેમાં હાતે કરી થાપીને પાટલી રોટલી કરી લોહોઢીની ઉપર નાખવી. પણ એવી રીતે લોહોઢી પર નાખવી કે તલીએનું પર ઉપર આવે. યાને કઠરોકમાંથી રોટલીને પેહેલા દાબા હાત પર લઇ પાછી તેને જમના હાથ પર લેવી. પછી લોહોઢી પર નાખી તેની ઉપર થંડા પાણીની ખોબલી બધે ચોપડી તવાથાએ કરી તરત પર ફેરવી નાખવું. તલીએનું પર થાય યાને જરા વાર રહીને પાછું તે પર લોહોઢી પર ફેરવી નાખી ચરેને તવાથાએ કરી કાહાડીને ચાંની અથવા ખુમચામાં નાખવી. એ પરમાણે જેટલો આટો હોય તેની રોટલી બનાવી કાહાડવી. પણ ઘણા ખરા લોકો રોટલી બનાવતી વખતે ઉપર પરમાણે જરા ઘી તથા નીમખની ગાંગરી પાણીમાં નાખતાં નથી પણ એવી રીતની બનાવેલી રોટલી ઉપશેલી તથા નરમ રૂઉ જેવી થાયછે.

૫૭૨. મીઠાની રોટલી—જેમ ઉપર ચોખાની રોટલી, બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના• ૫૭૧) તેજ પરમાણે એ રોટલી બનાવવી. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે આટો મસલતી વખતે

તેમાં જરાક નીમખ નાખી સાથે મસલવામાં લેવું. પછી ઉપર પરમાણે રેાટલી બનાવી કાહાડવી. એને મીઠાની રેાટલીની ટાંકલી કરીને કહે છે અને કેટલીક વખત આજારી માણસેાને માટે એવી રેાટલી કકરી જેવી બનાવે છે.

૫૭૩. ઘઉની સવાદદાર રેાટલી બના

વવાની રીત—ઘઉનેા દરેલેા આટેા ૧ શેર લેઈ ચાંનીથી ચાલી કાહાડીને એક થાલીમાં નાખવેા, તથા એ આટામાં જરા આંગલી ઘી નાખી બે હાતે આટાને ચેાલીને તે ઘી બેમાલુમ કરી નાખવું. પછી એક ફુલીક ગરમ પાણી કરી તેમાં બે ચણા જેટલી નીમખની ગાંગરી નાખી પીગલવા દેઈ એ પાણી આટામાં પેહેલા રેડી ચેાલીને પાણીને બેમાલુમ કરી નાખવું. પછી થંડું પાણી થેાડું થેાડું લઈ આટેા મસલવેા. એકદમ પાણી નામી કાલવા નહી નાખવેા. પણ થેાડું થેાડું પાણી લઈ આટેા ખુબ મસલી મસલીને બાંધવેા. આટેા મસલવામાં ઘણેા વખત જશે તેમ રેાટલી શારી થશે અને નાઢલા ગેાલાની મેાહેાતી રેાટલી થશે. એવી રીતે આટેા બાંધી ૧૨–૧૫ મીનીટ રહીને મરજી મુજબ તેના ગેાલા કરવા. આટેા ઘણેા કઠણ બાંધવેા નહી પણ રેાટલી વલી શકાય એવેા જરા નરમ રાખવેા. પછી તે ગેાલાને જરા સાતેા ચેાપરી તથા એક થાલીને અબરૂવાલી તેની ઉપર જરા શાતેા ભભરાવી પેલેા આટાનેા ગેાલેા મુકી વેલણથી જરા વણીને તેની ઉપર ઘી લગાડી ફરી ઉપર જરા સાટેા ભભરાવી ઘરી વાલીને મરજી મુજબ મેાહેાતી રેાટલી વણવી. વણતી વખતે વેલણને જરા ઘી લગાડવું કે રેાટલી વલગે નહી. પછી ચુહુલા ઉપર શેાજી લેાહેાઢી મુકી ગરમ કરવી. પછી પેલી વણેલી રેાટલીને લેાહેાઢી પર નાખી તવાથાએ કરી ફેરવ ફેરવ કરી બેઉ પર ચેરવી કાહાડી લેાહેાઢી ઊપરથી કાહાડીને તેમાં જરા ઘી લગાડી ગરી વાલીને ચાંનીમાં કપરામાં દાબીને મુકવી. એટલે ઘઉની રેાટલી થઈ. એ પરમાણે જેટલેા આટેા હેાવ તેની રેાટલી બનાવી કાહાડવી. ઘણા ખરા લેાકેા ઘઉની રેાટલી બનાવતી વખતે ઉપર પરમાણે આટામાં જરા ઘી તથા ફુલીક ગરમ પાણી રેડતાં નથી, પણ એવી રીતની બનાવેલી રેાટલી શારી થાયછે.

૫૭૪. ગરમાં ગરમ મેાહ સવાદીઆ—બદામની બીજ પારેાર લેઇ તેને ગરમ પાણીમાં નાખી તેના ઉપરના રાતા છલતાં કાહાડવા. પછી જોઈએ તેા તે બદામના બબે ફારચા કરેા અને ગમે તેા આખી રાખેા. પછી કહરાઇમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં એ છેાલેલી બદામને તલી કાહાડી ચાંનીમાં નાખવી કે તેમાંથી ઘી ટીપાઈ પડે. પછી બારીક છુંડેલું જરા નીમખ જરા દરેલા મરી અને જાવંતરીની છુંડેલી જરા ભુકીને એક બીજામાં ભેલી દેઈ પેલી બદામને એક રકાબીમાં કાહાડી તેમાં એ ભુકી નાખી સારી પેઠે મેલવી દેઈ તેબલ પર મેાકલવી.

૫૭૫. રેાટલીની અંદર આખી દાલના ઈંડાં—મરઘીના તાજા એક ઇંડાને કાંસીઆમાં ભાંગી તેમાં જરા નીમખ નાખી રેહેવા દેવેા. પછી ચેાખાની રેાટલીનેા આટેા એક કડરેાકમાં નાખી તેની અંદર ખાડેા પાડી તેમાં ઉનારણનું પાણી રેડી તવાથાએ કરી મેલવી નાખવું. પછી તેમાં પાણી જરા રેડતાં જવું અને હાતે કરી ખુબ મસલવું. પછી તે આટાની રેાટલી થાપી લેાહેાઢી પર નાખી ઉપર જરા પાણી ચેાપડવું અને તેને તવાથાએ કરી ફેરવી નાખવી. જરા વાર રેહી પાછું તે પર ફેરવી નાખવું અને રેાટલી ઉપસીને ભાખરા જેવા ખીલીને થાય કે તરત લેાહેાઢી પરથી રેાટલીને કાહાડી લેઈ તે ઉપસેલા પરને વચમાંથી ભાંજી અથવા ફાડીને તેમાં પેલું ઈંડું સંભાલીને વચમાં નાખી તે રેાટલીને પાછી લેાહેાઢી પર તરત મુકી દેવી અને તેની ઉપરના ભાગેલા પરને જરા પાછું દાબવું કે જેથી ભાંગેલી રેાતલી જણાય નહીં. ઈંડું બંધાય કે રેાતલીને કાહાડી રકાબીમાં મુકવી. એ પરમાણે જોઈએ એટલી રેાતલીમાં ઈંડાં નાખીને બનાવવી. એ રેાતલીને ભાંજતી વખતે તેમાંથી ઈંડું નીકલયાથી તે ખાનારને અજાયબી લાગશે. એને ઈંડાંની રેાટલી કરીનેબી કહેછે.

૫૭૬. શુકી ચાહેનેા અરક બનાવવાની રીત—મુસાફરીમાં જો શુકી ચાહે નહી મલતી હેાએ તેા આવી રીતનેા બનાવેલેા ચાહેનેા અરક ઘણેા કામ લાગે છે. એક પેાહેારાં મેાહેાડાંની કાચની બાતલીમાં સારી સેાજી સુકી ચાહે ભરવી. પછી ૧૮ માં માએ એટલેા બરાંદી અથવા રમ દારૂ રેડી

ખાતલીને ભરી મજબુત બુચ મારી થોડા દાહાડા હીલવીઆ કરવી. પછી તેને ગાલી કાહાડી બીજી સોજી સીસીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારી રાખવો. પછી જયારે ચાહ કરવાની હોય તયારે એક કપ ભરી ખુબ ઉકરતાં પાણીમાં એ માંથી એક "તી ઈસપુન" (ચમચી) ભરીને તે ગરમ પાણીમાં રેડી તથા થોડું દુધ નામી ડોહોવી નાખવી. એટલે ચાહનું એક કપ તઈઆર થશે.

૫૭૭. મરઘીના ભુંજેલાં અમથાં ફારચાં—મરઘીના સારા ભરેલા પીલાને કપાવી ગરમ પાણીમાં બોલી કાહાડી ઉપરથી પીછા તુપી કાહાડી સાફ કરવી. પછી તેની મુંદી તથા તાંટીઆ કાપી કાહાડવા અને તેનુ પેટું છરીથી જરા ચીરી તેમાંથી આતરડાં કલેજી વગેરે કાહાડી નાખવું. પછી તેને સરખી ઉભી ચીરીને બે ફારચાં કરી પાણીથી ધોઇ નાખવા. પછી તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ અને જરા નીમખ નાખી મેલવી દઈને થોડા કલાક રેહેવા દેવો. પછી કોલસાનો સારો આતશ પાડી તેની ઊપર લોહોઢાની ગલેલ મુકવી. પછી પેલા આથી રાખેલા મરઘીના કટકાને તેની પર ભુંજવા મુકવા. એક પર ભુંજાઈને તઈઆર થાય કે બીજુ પર ફેરવવું. જયારે બેઉ પર ભુંજઈને મરઘી નરમ થાય કે ઉપર જરા ઘી લગાડી રકાબીમાં કેલનું પાતરૂં પાંથરી તેની ઉપર એ ભુંજેલા ફારચાં તથા લીંબુની ચીરો મુકવી. અને છરી કાટા સાથે તેબલ પર મોકલવા.

૫૭૮. મરઘીના ભુંજેલા મસાલાના ફારચાં—એ ફારચા ઉપર પરમાણેજ બનાવીને (જુઓ ના૦ ૫૭૭) ભુંજવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એમાં છુંદેલા આદુ લસણ તથા નીમખની સાથે જીણા કાપેલા મરચાં કોઠમીર, જરા દરેલી હરદ, દરેલા મરી અને ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો નાખી ૩–૪ કલાક સારી પેઠે આથી મુકવા. પછી ઉપર પરમાણે ગલેલ પર ભુંજીને રકાબીમાં કાહાડવા.

૫૭૯. ચહરાવેલી રાઈની રકાબી—કેટલીક વખત પકવાનની સાથે ચહરાવેલી રાઇની રકાબીઓ તેબલ પર મુકવામાં આવે છે. તેવી રાઈની રકાબીઓ કરવી હોય તો એક પેયાલામાં એક ચમચો દરેલી રાઇ નાખી તેમાં સોજો સરકો રેડી ચમચાથી હીલવ હીલવ કરી રાઈમાંથી જમકાર છુટે એવી રીતે ચહરાવવી. રાઈ જારી ચહરાવવી નહી પણ પાટલી જેવી કરવી પછી નાની નાની કાચની છાલકી રકાબીઓમાં એ ચહરાવેલી રાઈ ચમચાથી નાખી તેબલ પર મોકલવી.

૫૮૦. ખીલવેલા મુરા—જોઇએ એટલાં ખપ પરમાણે સારાં કુમરાં મુરા લેવા. એ મુરા કુમરા સહમજવાની સહમજ એ છે કે તે મુરાની છેડેની અનીને હાતની આંગલીથી જરા મંદી જોવી અને જો તે અની તરત ભાંગી જાય તો કુમરા સહમજવા. પછી તેને છરીથી સમારી ઉપરથી મોહોતા પાતરા કાહાડી નાખી તેની વચમાંના કુમરા પાતરા રેહવા દેવા તથા છરીએ કરી મુરાની ચાર ચીર કરી પાણીના વાસણમાં મુકવા. ચીરો છેક છુટી પાડવી નહી. ખાતી વખતે એ મુરાને પાણીમાંથી કાહાડી રકાબીમાં મુકી લીંબુની ચીરો સાથે તેબલપર મોકલવા. એવી રીતના ખીલવેલા આખા મુરા ધાન શાકની શાથે ખાવાથી સારો સવાદ આપે છે.

૫૮૧. ઘઉંનું દુધ કાહડવાની રીત—શારા ભરેલા મોહોતાં ૨) સેર ઘઉને સોજા કરી બે રાત પાણીમાં સારી પેઠે ભીંજવી રાખવા. પછી તરીજે દાહાડે તે ભીંજવેલા ઘઉને એક ખલમાં નાખી ખુબ છુંડી છુંડીને તેનું દુધ કાહાડવું. પછી એ કથરોકમાં ઘઉ નાખી તેમાં શેરે શેર પાણી રેડી એ છુંડેલા ઘઉને ખુબ ચોલીને એક જીણા કપડાથી તે બીજા વાસણમાં ગાલી લેવું, તથા તે ઘઉને ખુબ ચોલી નીચવીને કુચા કાહાડી નાખવા. પછી પેલા ગાલેલા પાણીને થરવા દેવું. જયારે તે પાણી ખુબ થરે એટલે ઉપરથી પાણી બાહાર નીતારી કાહાડવું. એ પરમાણે ઘરી ઘરી થરવા દેઇને પાણી નીટારી કાહાડવું. પછી નીચેના થરેલા દુધને તથા પેલા જુદા કાહાડેલા દુધને એક મોહોતા ખુમચામાં અથવા કથરોકમાં કાહાડી તડકામાં શારી પેઠે શુકાવા મુકવું. થોડું શુકાવા આવે કે છરીથી તેના કટકા કાપી તડકામાં તરણ ચાર દાહાડા સુધી શુકવવું. દુધ બરાબર સુકાઈને કઠણ કટકા થાય કે બરણીમાં ભરી મુકવું. યાદ રાખવું કે જો દુધને બરાબર શુકવશો નહી તો બગડી જઇને ખાટ્ટુ મારી આવશે.

૫૮૨. ગોલ ઘીનો પાક—કલાઈના એક કાંસીઆમાં નવટાંક ગોલ, જરા ઘી અને જરા

ખેાબલી પાણી નામી આતશના ઇંગાર પર મુકવું. પછી ચમચાથી હીલવ હીલવ કરવું. જયારે એ ચાશ ચીકાશદાર અને તેમાંથી તાર નીકલે એવેા થાય કે ઉતારી પારવું. એવી રીતનેા બનાવેલેા પાક રેાટલી વરે ખાધાથી સારેા શવાડ આપેછે.

૫૮૩. સેરી કેાબલર—એક તમલરમાં એક ઈંચ ખાલી જગા રહે તયા સુધી આઈસના કકડા ભરી તેમાં એક મેાહેાતેા ચંમચેા ફરૂતનેા શીરેા અથવા કેાઈબી જાતનું શરબત અને મેાહેાતા લીંબુની જરા છાલ તથા તેના રશના થેાડાક ટીપાં નાખેા. પછી એ તમલરને સેરી વાઈનથી ભરી સઘલાને ડેાહેાવી નાખવું અને ૫) મીનીટ ઠરવા દીધા પછી એક પેાકલ ઘાસની નલીથી અથવા કાચની અથવા રૂપાની નલીથી ચુસવું.

૫૮૪. તાહાઢી રેાટલાને પાછી ઉની કરવાની રીત— જો ચેાખાની રેાટલી એક દાહાડાની તાહાઢી પડીને વાસી થઇ હેાય તેા પેહેલા લેાહેાઢીને ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવી. પછી તાહાઢી રેાટલીના બેઉ પર ઊપર થંડું પાણી ચેાપરી લેાહેાઢી ઉપર મુકવી. જરા વાર રહીને રેાટલીનું પડ ફેરવીને બીજું પડ ઉનું કરવું. જયારે તે રેાટલીને લગાડેલું પાણી ચચરીને સુકાઇને નરમ રેાટલી થાય કે લેાહેાઢી પરથી કાહાડવી

૫૮૫. ઊંનું કીધેલું ગેાસત—જો ગેાસતને બીજા દાહાડાને વાસતે રાંધવું હેાય તેા તે ગેાસતને ઊનું કરી રાખીઆથી બગડતું નથી. એક રતલ ગેાસતના છરીથી કટકા કરી પાણીથી ધેાઇ નાખવું. પછી તે ગેાસતમાંનું પાણી નીતારી કાહાડી તેમાં જરા નીમખ નાખવું. પછી ચુહુલામાં બલતું કરી તેની ઊપર એક તપીલીને રાખનેા કતેરેા કરી મુકવી. પછી તેમાં આસરે છ પઈસા ભાર ઘી નાખવું. ઘી કકરે કે તેમાં ગેાસત નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી તેનું પાણી બલવા દેવું કેમકે ગેાસતનું પાણી છુટશે. જયારે ગેાસત તટરેકે ચુહુલા પરથી તપીલીને ઉતારી પાડવી. પણ એ તપીલીને ઉતારી ચુહુલાની ગરમ જગાપર મુકી રાખવા નહી, કેમકે તેથી ગેાસત વાસ મારી આવશે તેથી ખેાલ્લી હવા વાલી જગાપર મુકી રાખવી. પછી બીજે દાહાડે એ ઉના કીધેલા ગેાસતને જોઈએતેા વઘારીને ખારૂં રાંધેા અથવા તરકારીમાં રાંધેા અથવા જોઈએતેા દાલમાં રાંધી કાહાડેા.

૫૮૬. ઉની કીધેલી મરઘી—જેમ ઉપર ઉનું કીધેલું ગેાસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ઓ ના૦ ૫૮૫) તેજ પરમાણે એ પણ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે ગેાસતને બદલે મરઘી લઇ કપાવી ગરમ પાણીમાં બેારી કાહાડી ઉપરથી પીછને તુપીને કાહાડી નાખવા, પછી છરીથી તેનું પેટું જરા ચીરી તેમાંથી આતરડા કલેજી વગેરે બાહાર કાહાડી નાખવું. પછી મરઘીના કટકા કરી પાણીથી બે તરણ વખત સારી પેઠે ધેાઈ નાખી જરા નીમખ નાખવું. પછી ઉપર પરમાણે ઘીને કકરાવી મરઘીને ઉની કરી હવા વાલી થંડી જગાપર મુકી રાખવી. પછી બીજે દાહાડે જોઇએ તેા એ મરઘીને ખારી રાંધેા અથવા તરકારીમાં રાંધેા અથવા જોઈએતેા દાલમાં રાંધી કાહાડેા.

૫૮૭. પાણ સેાપારીનાં રકાબી—એક શેાજી કાચની રકાબીમાં ૮–૧૦ પાકા પાણ મુકી તેની પાસે સેાપારીના થેારી કાટરી મુકવી તથા એક ફુલીઆમાં તંબાકુ નાખી સેાપારીની પાસે મુકી એલચી લવંગ મુકવા તથા રકાબીની [illegible] પર ચુણેા મુકી તેની ઉપર માથા મુકી ટેબલ [illegible] એ રકાબી મેાકલવી. એને પાણ સેાપારીની રકાબી કહે છે.

૫૮૮. એપલ સાસ—ચાર પાંચ શેાજા સપરચન (એપલ) લેઈ છાલીને ચીરેા કરી તેમાંથી તેના બીયા કાહાડી નાખવા. પછી એક તપીલીમાં થેાડું પાણી રેડી તેમાં એ ચીરેા તથા લીંબુની જરા છાલ નાખી ચુહુલાપર મુકવી. જયારે ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ઉતારી પાઢી મસલીને માવા જેવા કરવા. પછી તેમાં જરા માખણ અને ખાંડ નાખી મેલવીને પાછું જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડવું.

૫૮૯. લીંબુનું એસેનસ-૧) દરામ લીંબુંના તેલ (આઇલ આફ લેમન)માં બે આંઊસ, "રેકતીફાઈદ ઈશપીરીટ આફ વાઈન" નાખી મજબુત બુચ મારી, રેહેવા દેવેા. એ એસેનસ કેટલીક જાતની ઈંગરેજી મીઠાઇ બનાવતી વખતે તેમાં નાખવામાં આવે છે, જેથી તેમાંથી લીંબુનેા વાસ આવે છે.

૫૯૦. ગેાસતને જલદીથી રાંધવાની રીત—કેાઈબી જાતની તરકારીમાં અથવા દાલમાં ગેાસત જલદી રાંધવું હેાય તેા જયારે તે ગેાસતને

રાંધવાને વાસતે તપીલીમાં નાખીઆ પછી તેમાં પાણી રેડવા પછી તે પાણીમાં કકરો પડેકે કાચા પપાઉને છોલી તેને કાપી તેમાંથી બીયા કાહાડી નાખવા. પછી પપાંઉના નાહ્ડલા કટકા કરી ગોસતની તપીલીમાં નાખવા. એટલે પપાંઉથી કરી ગોસત જલદીથી ચરીને નરમ જેવું થઈ જશે.

૫૯૧. મરઘીને જલદીથી રાંધવાની રીત—કોઈબી જાતની તરકારીમાં અથવા મરઘીને જલદી રાંધવી હોય તો મરઘીના કટકાઓને રાંધવાને વાસતે તપીલીમાં નાખવા પછી જયારે તેમાં પાણી રેડવા પછી તેમાં કકરો પડે કે કાચા પપાંઉને છોલી તેને કાપીને તેમાંથી બીયા કાહાડી નાખવા, પછી પપાંઉના નાહ્ડલા કટકા કરી મરઘીના તપીલીમાં નાખવા એટલે પપાંઉથી કરી મરઘી જલદીથી ચરીને નરમ જેવી થશે.

૫૯૨. જેલી તથા માવાના ઈંડાં—૬ તાજાં ઈંડાં એક સરખાં લેઈ પાણીમાં ઘણા કઠણ બાફી કાહાડવા. પછી તેને થંડા પાડી ઉપરથી કોટલા કાહાડી નાખી દરેક ઈંડાંને આરા વચમાંથી કાપી સરખાં બબે કટકા કરવા. પછી તેમાંથી તેની બાફેલી દાલ કાહાડી નાખવી અને તે દરેક ઈંડાંની સફેટીના કોટલાની નીચેની જરા જરા અની છરીથી કાપી કાહાડવી કે જેથી ઈંડાં સરખા રકાબીમાં ઉભા રેહેશે પછી ઇંડાંની સફેટીના ખાલી કોટલામાં કોઇબી જાતની જામ ભરવી, તથા કોઇમાં કઠણ માખણ ભરવું, તથા કોઈમાં દુધનો બનાવેલો કઠણ માવો ભરવો. કોઈમાં સુકો જેવો રાંધેલો ખીમો ભરવો. એ પરમાણે બધા ઈંડાંના કોટલામાં જુદી જુદી ચીજ ભરી છરીએ કરી ઉપરથી સરખા કરવા. પછી રકાબીમાં અવાર નવાર ઉભા ગોઠવી મુકી તેબલ પર એ રકાબી મોકલવી. જેથી ખાધામાં જુદો જુદો સવાડ લાગશે.

૫૯૩. આઇસને જાલવવાની રીત—આઈસને લાકડાના વેહેરની અંદર સારી પેઠે દાબી મમદામાં લપેટી દોરીથી બાંધીને મુકી રાખવું. એવી રીતથી સાચવી રાખેલું આઈસ ઘણું પીગલીને પાણી થઈ જતું નથી.

૫૯૪. "લેમન દરાપસ"--એક પેયાલામાં ૩–૪ લીંબુનો રશ કાહાડવો અને એ મેલવણી ઘટ થાય એટલી "લોફશુગર" (વેલાતી ખાંડ)ના ગાંગરાંનો ભુકો કરી તેમાં નાખી મેલવવું. પછી એ મેલવણીને એક પેણામાં નાખી ચુલ્હલા પર ૫) મીનીટ સુધી મુકી ચમચાએ કરી હીલવ હીલવ કરી કાગજની ઉપર છુટા છુંટા જરા બેટકાં (દરાપશ) નાખવા. થંડા પડેને કાહાડવા. (જુઓ બીજી રીત નાં૦ ૫૯૫)

૫૯૫. બીજી રીત—૨) આંઉસ "લોફ શુગર"નો બારીક ભુકો કરી તેમાં ૩ લીંબુની ખમનેલી બારીક છાલ અને અરધો ચમચો મેંડો નાખી મેલવવું. પછી એક તાજા ઈંડાંની સફેતીને કફ ચહડાવી તેમાં નાખી બધાને સારી પેઠ મેલવી એકરશ કરવું. પછી કાગજની ઉપર એમાંથી જરા જરા બેટકાં (દરાપશ) નાખી ચુલ્હલા આગલ સુકાતા મુકવા. કઠણ થાયકે કાહાડવા.

૫૯૬. ગુલકણ બનાવવાની રીત—જોઈએ એટલા ખરા ગોલાબના ફુલ લઇ તેના દીચકા તોડી નાખી તેની પાંદરીઓ છુટી પારવી. પછી દર અરધો રતલ ફુલની પાંદરીએ શવા શેર શાકર લેવી એ પરમાણે જેટલી પાંડરી વજણમા થાય તે પરમાણે શાકર લેવી. પછી તે સાકરને છુંડી એક તપીલીમાં તે સાકરનો શીરો બનાવવો . પછી પેલી ગોલાબની પાંડરીઓને છુંડી માવા જેવી કરી પેલા શાકરના ચાશમાં નાખી ચમચે કરી ખુબ ફેરવ ફેરવ કરી એકરશ કરવી જીઆરે ચાશ (શીરો) કઠણ થાય અને તેમાં પાણીનો શેબાર નહી રહે કે તપીલીને ચુહલા પરથી ઉતારવી. પછી જોઈએ તો થોરા એલચી દાણા ખોખરા કરી ઉપરથી નાખવા. થંઢું પડે ને બરણીમાં ભરી મુકો.

૫૯૭. મરઘીને જલદીથી ચેરવવાની રીત—જો મરઘી જલદીથી ચરે એવી નહી હોય અને મોહ્ડીતી તથા "તફ" હોય અને તેને જલદી ચેરવવી હોય તો એક ચમચો ભરીને શરકો તેની ચાંચ ચીરીને (પાવો) નામવો. પછી તેને તરત કપાવી શમારીને રાંધવી.

૫૯૮. એક તપીલીમાં ચાર જાતના પકવાનની વાની—મશાલાના આથેલા ખીમાના બે કવાબ, મશાલામા આથેલાં બે કતલેશ, મશાલાના આથેલા ગોશતના બે ચાપ તથા

આખા છોલેલા મોહોતા બે પટેટા, એ બધાને એક પોહોલી તપીલીમાં ધીઈમાં સાથે તલી કાહાડસો તો એકજ વખતમાં એકજ તપીલીમાં એ ચાર જાતની પકવાનની વાની તઈયાર થશે.

૫૯૯. કાકરીની કચુંબર—એક કુમરી સારી વજાણુની કાકરીનું ઊપરથી જરા ભરેલું દીચકું કાપી કાહાડી, તે દીચકા ઉપર તથા કાકરીના કાપેલા ભાગ ઉપર છરીથી કરી હલકે હાતે થોરા આરા અવરા ચોબા મારવા. પછી તે કાપેલું દીચકું તેની ઉપર ફેરવ ફેરવ કરવું કે જેથી તેમાંથી સફેદ ફીણ નીકલસે. પછી એ ફીણની હેઠલથી આશરે અરધો આંગલ કાકરી કાપી કાહાડી નાખવી. એમ કીવાથી કાકરી ખાધામાં કવરી લાગશે નહીં. પછી તેને શમારી મરજી પરમાણે નાહાના મોહોટા કટકા કાપી તેમાં જરા દરેલા કાલામરી તથા બારીક વાટેલું નીમખ નાખી હાથે કરી ચોલીને પછી ખાધામાં લેવી.

૬૦૦–૬૦૨. કાંદાની કચુંબર, મુરાની કચુંબર તથા મોગરીની કચુંબર—કોઈબી જાતની કચુંબર કરવી હોય તો પેહેલા જેની કચુંબર કરવી હોય તે એક જાત લેઇ તેને સમારી જીણા કટકા અથવા કાટરીઓ કરવી. પછી તેમાં જરા નીમખ ભભરાવી હાતે કરીને ચોલવી પછી ખાતી વખતે તેમાં જરા સરકો રેડી મેલવીને રકાબીમાં કાહાડવી. પણ મુંરાની કચુંબર કરો તો તેના કુમરાં પાતરાં પણ સાથે જીણા જેવા કાપીને લેવા. જો કચુંબરને તીખી કરવી હોય તો મરજી પરમાણે મરચાં કોઠમીર તથા આદાને જીણું જેવું કાપી તેમાં નાખવું. જો કાંદાની કચુંબરમાં જીણી કાપેલી લીલી હરદ તથા જીણી કાપેલી ગોલની ભાજી, તથા જીણું કાપેલું આદું અને કોઠમીર મરચાં નાખીને બનાવશો તો વધારે શવાદ આપશે. પણ જો મુસાફરીમાં સરકો નહી મલે તો તેને બદલે થોડી આમલી લેઈ એક પેયાલામાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી હાથે કરી ચોલીને છુંછાને નાખી દેવો. પછી એ આમલીનું પાણી કચુંબરમાં મેલવી નાખશો તો સરકાની ગરજ સારશે.

૬૦૩. આદાની કચુંબર—નવા આદા (આદાસુંદી)નો એક કટકો લઈ છરીથી ઓખવીને સાફ કરવું. પછી તેની જીણી જીણી કરચો (કચુંબરના જેવી) કરવી. પછી તેમાં જરા નીમખ નાખી મેલવી દેવો. જોઇએ તો એમાં જરા સરકો નાખવો.

૬૦૪. કેરી અને આદુંની કચુંબર—કાચી કુમરી બે કેરી લઈ તેની છાલ છોલી કાહાડી તેના બબે ચીરીયા કરવા. પછી એ ચીરોને છરીથી જીણી જીણી કચુબરના જેવી કાપવી. તથા તેમાં જીણું કાપેલું આદુ નાખી, જરા નીમખ નાખી હાતે કરી બધાને મેલવી દઇ રકાબીમાં કાહાડી તેબલપર મોકલવી. એમાં સરકો રેડવો નહી, કેમકે કેરી જાતે ખાતી છે.

૬૦૫. ગાજરની કચુંબર—૧) શેર સારા ગાજર લઈ તેને સમારી તેના દીચકા કાપી કાહાડવા. પછી ગાજરને ઉભા કાપી તેમાંથી તેનો પીલો કાહાડી નાખવો. પછી ગાજરને ખમણીને તેનું ખમણ કાહાડવું તથા લીલા કાંદાના થોડા પાતરાને જીણા કાપી તેમાં નાખવા, પછી આશરે નવટાંકઆમલીને એક કાંસીઆમાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી હાતે કરી ચોલીને તેનુ ડોહોરું કરી આમલીના છુંછાને નાખી દેવો. પછી એ આમલીના ડોહોરાને પેલા ગાજરના ખમણ તથા કાંદાના પાતરામાં નાખી બધાને મેલવી દેઇ રકાબીમાં કાહાડવી.

૬૦૬. કેરીના ચીરીઆં—સારી કુમરી કાચી કેરીઓ ૨–૩ લેઈ છાલ છોલી કાહાડીને તેની બબે અથવા ચાર ચાર ચીરો કરવી તથા તેમાંથી તેની ગોટલી કાહાડી નાખી પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. ખાતી વખતે પાણીમાંથી કાહાડી નીમખમાં બોરીને ખાવી.

૬૦૭. શાલીટની રકાબી—શાલીટની જુરીઓ લેઈ તેની ઉપરથી પાતરા છુટા કરી તેને પાણીમાં ધોઈ કાહાડી પછી શરકામાં બોરવી પછી ખાધામાં લેવી. પણ તેના કરતાં હાવી રીતની બનાવેલી શાલીટની એક ટેબલ લાએક શરશ રકાબી થાએ છે. બે જુરી શાલીટના આખાં શોજાં પાતરાં કાહાડીને પાણીમાં ભીંજવવાં. પછી મરઘીના બે ઇંડાંને કઠણ બાફી કાહાડી કોટલાં કાહાડી નાખી તેમાંથી દાલને જુદી કાહાડવી. પછી એ દાલને એક શોજી રકાબીમાં મુકી તેને ચમચાએ કરી દાબી (ભચડીને માવા જેવી કરવી) તથા તેમાં એક નાની ચમચી

પાણી અને જરાક નીમખ નાખી ઘુંટ ઘુંટ કરી લાહીના જેવી ઘાહરી કરવી. પછી તેને પેઆલામાં નાખી તેમાં નવટાંક સારો સરકો અને એક ચમચો દરેલી રાઇ તથા એક ચમચો શાલીટનું તેલ રેડી શારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી પેલાં ભીંજવી રાખેલાં શાલીટના પાટરાંને બે કાચની રકાબીમાં ઝીણા ઝીણા કાપવા તથા ઉપર જરાક નીમખ ભભરાવવું, અને તેની ઊપર શરકો તથા ઈંડાંમાં ચહરાવેલી રાઈ ચમચાએ કરી ઉપર નાખવી. પછી ઇંડાંની સફેતીની ઝીણી શલેશો કાપી કાહાડી શાલીડની રકાબી ઉપર મરજીમાં આવે તેવા આકારમાં ગોઠવીને તેબલ ઉપર એ રકાબી મોકલવી.

૬૦૮ આઇસની રકાબી—આઇસના મોહોટા કટકાને પાણીના વાસણમાં બોરી કાહાડી તેના વજણના નાહાના કટકા કરવા. પછી તેને એક જારાં કપરાં અથવા મોહોતા તુવાલમાં નાખી તેની ઉપર લાંકડાંનું દીંગોલું મારવું જેથી આઈસનો ઘણો બારીક ભુકો થશે. પછી એ ભુકાને સોજી કાચની રકાબીમાં નાખી તેબલ ઉપર મોકલવી.

૬૦૯. બલી ગએલા ગોસતને સુધારવાની રીત—કોઈબી જાતનું ગોસત બલી ગીઉં હોએ તો તપીલીને તરતજ ધાંકેલીજ ચુહુલા પરથી ઉતારીને થંડા પાણીની ભરેલી કઠરોકમાં તે તપીલીને મુકી દેવી. અરધો કલાક રહીને તે તપીલીને પાણીમાંથી બાહાર કાહાડવી. જો ગોશત ઘણુંજ બલી ગીઉં હોએ તો ઉપર ઉપરથી ગોશતને ઉચકી લઈ તેની ઉપરનો બરેલો ભાગ છરીથી કાપી કાહાડી નાખવો. પછી બીજી તપીલીમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં કાંદો લાલ કરી ગોશતને વઘારી કાહાડવું. જો ઘણું બલી ગીઉં નહીં હોએતો માતર ઉપર ઉપરથી કાહાડી લેવું તેને વઘારવાની ગરજ નથી.

૬૧૦. ખાતા લીંબુ—ગોસત, મરઘી તથા માછલીના કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની ઉપર ખાટાં લીંબુની ચીરનો રશ નીચવીઆથી ઘણો શવાડ આપે છે. એવી જાતના લીંબુને કાપતી વખતે તે ચુંઠાઈ નહી જાએ એવી રીતે કાપવાં હોએતો જોઈએ એટલાં ખપ જોગાં લીંબુ લેવાં. પછી તે લીંબુને છરીએ કરી બતાશાના જેવી ગોલ એક ચીર એક બાજુથી કાપી કાહાડવી. પછી બાકી રહેલા લીંબુની વચો વચમાંથી ઉભી બે ચીરો કરવી અને તે બેઉ ચીરની ઉપરનો બરડો કાપી કાહાડી છરીની અનીથી તેમાંથી બીઆં કાહાડી નાખી રકાબીમાં મુકવી. એ પરમાણે જેટલાં લીબુ હોએ તેની તરણ તરણ ચીરો કાપી કાહાડવી.

૬૧૧ થોડા ઘીમાં ઘણા ચાવલને લાલ કરવાની રીત—જો ઘી થોડું હોય અને ૪) શેર શુધી ચાવલને લાલ કરવા હોય તો એક તપીલીમાં આશરે પાશેર ઘી નાખી તેમાં બે કાંદાને ઝીણો કાપી લાલ કરવો. લાલ થાય કે તેમાં જરા ખાંડ અને જરાક દરેલી હરદ તથા ૪ સેર ચાવલમાં નાખવા ઘટે તેટલું સુમાર પરમાણે નીમખ નાખી કાંદાની સાથે જરા ભુંજવું. પછી તે ચાવલમાં જેટલું પાણી નામવા ઘટે એટલું પાણી રેડી ઢાંકીને આબજોસ આપવો. પછી ચોખાને સારી પેઠે ધોઇને તેમાં નાખવા અને જેમ ચાવલ રાંધીએચ તેવી રીતે રાંધીને ઉતારવા.

૬૧૨. ગોસતમાં નીમક ઘણું પડયું હોય તેને સુધારવાની રીત—રાંધેલા ગોસતને સોજા પાણીથી ધોઈ નાખી ફરીથી બીજી તપીલીમાં ઘીમાં કાંદાને લાલ કરી તેમાં ગોશતને વઘારી તેમાં જરા ગરમ પાણી રેડી ગરમ કરવું.

૬૧૩ ઇંડાંને તાજાં રાખવાની રીત--મીણુ તથા સીલીડના તેલને સરખે ભાગે લઈ, ગરમ કરીને તાજાં ઈંડાની ઉપર ફરતું આંગલીએ કરી લગાડીને તેનું પર કરવું. એવીરીતથી ઈંડા ઘણું શુધી બગડીઆ વગર તાજાં રેહેશે.

૬૧૪. ઇંડાં પારખવાની રીત--એક વાસણને થંડા પાણીથી પોણું ભરવું અને તેમાં ૫-૭ ઈંડા નાખવાં. જો નાખતાંને વાર ઈંડાં પાણીની નીચે બેશી જાએ અને જરા પણ તેનો છેરો ઉંચો નહીં રહેતો તાજાં જાણવાં, જો પાણીની વચમાં તરતાં રહેતો અરધાં કોહેલાં સમજવાં, અને છેક ઉપર તરીઆ કરેતો તદન કોહેલાં જાણવા.

૬૧૫. રાતા રંગનાં ઇંડાં—કેટલીક વખત ટેબલપર રકાબીમાં પીલા તથા રાતા રંગના

ઈંડાં બનાવી મુકે છે તેથી જો રાતા રંગનાં ઇંડાં કરવાં હોએતો કીરમજનું પાણી બનાવી તે પાણીમાં ઇંડાં મુકી ચુહુલાપર બાફી કાહાડવા એટલે રાતા રંગના ઇંડાં થશે.

૬૧૬. પીલા રંગનાં ઇંડાં—પીરા રંગનાં ઇંડાકરવાં હોએતો કેશરનું પાણી બનાવી તેમાં ઇંડાં મુકી ચુહુલાપર બાફી કાહાડવાં

૬૧૭. વાશી પાંઉને તાજાં કરવાનીરીત—વાશી પાંઉને પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી ભઠીમાં મુકવાં જેથી પાંઉને ભીંજવેલુ પાણી વરાલ રૂપે ઊડી જઈને પાછાં ખાધા લાએક થશે.

૬૧૮. બરાંડી મીકશચર—પાઆ પેંટ બરાંડી દારૂમાં પાઆ પેંટ તજનું પાણી તથા ૨) મરઘીનાં તાજાં ઈંડાંની દાલ (શફેતી નહીં લેવી) અને શવા તોલો દરેલી શાકર નાખી શારી પેઠે મેલવીને એક રશ કરવું.

૬૧૯. કેરીને લાંબી મુદત સુધી તાજી રાખવાની રીત—જો પાક ઉપર આવેલી કેરીઓને તાજી રાખવી હોએતો જેવી ઝાહાડ ઉપરથી કેરીને તોરીકે તેના દીચકાં ઉપર તરત તાવેલું મીણ લગાડી શોજા મધની અંદર બોલી રાખવી. જ્યારે તેમાંથી કાહાડશો એટલે તાજીના જેવી જણાશે.

૬૨૦. કાકરીનું રાઇતું—કાકરીનું રાઇતું બે રીતથી કરે છે. એકતો કાકરીને (દોધી ખમણવાની) ખમણી ઉપર ખમણીને તેનું ખમણ કાહાડીને બનાવે છે અને બીજુંતો કાકરીનો વરખ કાહાડીને તેનું રાઇતું બનાવે છે તેથી જો કાકરીનો વરખ કાહાડીને રાઇતું બનાવવું હોયતો એક શારી કાકરી લેઈ તેની ઉપરનું દીચકું કાપી કાહાડી તે દીચકા ઉપર તથા કાકરીના કાપેલા ભાગ ઉપર છરીથી આરા અવરા હલકે હાતે ચોબા મારવા. પછે કાપેલું દીચકું તેની ઉપર ફેરવ ફેરવ કરવું કે જેથી ફીણ નીકળશે. પછી એ ફીણની એઠલથી અરધો આંગળ કાકરી કાપી કાહાડી નાખવી. પછે તેને છોલી કાહાડી ચીરીઆ કાપવા તથા તેમાંથી તેના બીયા કાહાડી નાખવા પછે છરીથી કરી તેની પાટલી ઉભી ચીપો (કાટરી) કાપી કાહાડવી. પછી એ કાટરીઓની ગોળ વીટ વાળી કાંદાની માફક ગોળ કાટરીઓ કાપવી એટલે સેવની માફક લાંબા ને લાંબા વરખ નીકળશે. પછી પેયાલામાં એક ચમચો દરેલી રાઇ નાખી જરા જલડ શરકો રેડી ચમચાથી જાંહાં સુધી રાઈમાંથી જમકાર નીકલે તયાં સુધી રાઈને સારી પેઠે હીલવ હીલવ કરી ચહરાવવી. પછી તેમાં જોઈએતો કાકરીનો વરખ નાખો અને જોઈએતો કાકરીનું ખમણ નાખો. પછી તેમાં અરધો સેર દહીં નાખી ગેલવી દેવું. પણ મેલવતી વખતે જરા તેમાં દરેલી હરદ નાખવી કે રાઈતાનો રંગ પીલાશ પર થસે. પછી ઉપર કાચની રકાબી ઢાંકી થોડોવાર રેહેવા દેવો. એટલે કાકરીનું રાઈતું થયું

૬૨૧. કેલાનુ રાઈતુ-જેમ ઊપર કાકરીનું રાઇતું બનાવવાને વાસતે કહેલું છે. (જુઓ નાο ૬૨૦) તેજ પરમાણે રાઈને સરકામાં ચહરાવી દહી નાખીને બનાવવું પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કાકરીને બદલે ચાર અથવા પાંચ પીલી છાલનાં વસઈગરાં સારાં મોહોતા કેળાં લેઈ છોલીને તેની ગોલ કાતરીઓ કરી ઊપલી રીતે રાઈમાં મેલવી દેવી. એટલે કેલાનું રાઈતું થસે

૬૨૨. દરાખનું રાઇતું—જેમ ઊપર કાકરીનું રાઈતું બનાવવની રીત છે (જુઓ નાο ૬૨૦) તેજ પરમાણે રાઈને સરકામાં ચહરાવી દહીં નાખી બનાવવું પણ એમાં ફરક એટલો જકે કાકરીને બદલે કાલી દરાખ અથવા ખીસમીસ દરાખને સોજી કરી ઉપલી રીતે મેલવીને બનાવવુ.

૬૨૩. ખારકનું રાઇતું—જેમ ઊપર કાકરીનું રાઈતું કરવાની રીત છે (જુઓ નાο ૬૨૦) તેજ પરમાણે રાઈને સરકામાં ચહરાવી દહી નાખીને બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કાકરીને બદલે એક સેર ખારક લેઈ તેમાંથી ઠડીઆ કાહાડી નાખી જીણા કટકા કરી થોડોવાર પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. પછે કોરડી કરી ઉપલી રીતે રાઈમાં મેલવીને બનાવવું.

૬૨૪. ખજુરનું રાઇતું—જેમ ઉપર કાકરીનું રાઈતું કરવાની રીત છે (જુઓ નાο ૬૨૦) તેજ પરમાણે રાઈને સરકામાં ચહરાવી દહી

નાખીને બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કાકરીને બદલે એક શેર સોનો ખજુર લેઈ તેમાં થી તેના ઠડીઆ કાહાડી નાખી ઉપલી રીતે રાઈમાં મેલવીને બનાવવુ.

૬૨૫. કોપરાનું રાઇતું—જેમ ઉપર કાકરીનું રાઇતું કરવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૬૨૦) તેજ પરમાણે રાઈને સરકામાં ચહરાવી દહી નાખીને બનાવવુ. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કાકરીને બદલે કોપરાના ઝીણા કટકા કરી અથવા ખમણુ કાહાડીને ઉપલી રીતે રાઈમાં મેલવીને બનાવવું.

૬૨૬. આરીઆનું રાઇતું—જેમ ઉપર કાકરીનું રાઈતુ કરવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૬૨૦) તેજ પરમાણે રાઇને સરકામાં ચહરાવી દહી નાખીને બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કાકરીને બદલે સુરતી કાકરીના આરીઆ લેઈ છોલીને તેના ઝીણા કટકા કરી ઉપલી રીતે રાઈમાં મેલવીને બનાવવું.

૬૨૭. ગલેલપરના બુમલા—શારા મોહોતા સુકા બુમલા ૮-૧૦ લેઈ સમારી ગરમ ચુહુલાની ભેલટમાં અરધકચરા શેકી કાહાડવા. પછી તેને પખોરીને તે ગરમ હોય તેટલાંજ તેને વચમાંથી ઉભો ચીરી તેનો કાંનો સલંગ બાહાર કાહાડી નાખવો. પછી તેને પાતલા ઉપર મુકી બતાએ કરી જરા અલગે હાતે થોકીને પોહોરા કરવા. એ પરમાણે જેટલા બુમલા હોય તેના કાંટા કાહાડી નાખી પોહોરા કરવા. પછી લોહોઢાની ગલેલને ઇંગાર પર મુકી તેની ઉપર ઘી લગાડીને પેલા પોહોરા કાધેલા બુમલા મુકવા, તથા એક દીવાસલીને છેરે કપરાની ચીપ વીટાલી ઘીમાં બોરી જરા જરા ઘી બુમલાને લગાડતાં જવું અને ફેરવતાં જવું. જયારે બુમલા સેકાઇને તઈઆર થાય કે કાહાડવા. યાદ રાખવુ કે દીવાસલી ઉપર કપરૂ વીટાલતી વખતે તેનો ધંધકવાલો ભાગ ભાંજી નાખવો.

૬૨૮. ઈંડાંની કચુંબર—કડણ બાફેલાં ઇંડાં ૩, કોપરાનું તાજુ ખમણ નવટાંક, મધી મય કદની કાચી કેરી બે, કાંદા ૪, સુકા લાલ મરચાંની ભુકી અરધી ચમચી, લસણની બે કરી, આદુ પાઆ તોલો, જરા નીમખ, મરચાં બે. પેહેલા ઈંડાંના કોટલા કાહાડી નાખી તેની સફેતીની છરીથી કાટરી કરવી, તથા તેની દાલને ભાંજી ખમણેલા કોપરા સાથે મેલવી દેવી અને તેમાં સફેતીની કાટરી ઉમેરવી. પછી કાંદા, આદુ, કેરી અને લસણની કરીને સમારી છોલીને બધાની કાટરી કરી તેમાં નાખી ઉપર લાલ મરચાંની ભુકી ભભરાવી જરૂર જોગ સરકો રેડવો. એટલે ઈંડાંની કચુંબર થઇ.

૬૨૯. છોલેલી બદામ—બદામને ભાંજી તેના કોટલા કાહાડી નાખવા. પછી તેની બીજને એક તપીલીમાં નાખી થોડું પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવી. જયારે પાણી ખુબ ગરમ થાય કે તેમાંથી એક બદામ કાહાડીને આંગલાથી ભચડી જોવી જયારે તેની ઉપરનું રાતું છલતું નીકલી જાય એવી થાય કે તપીલીને ઉતારી પાડી થંડી પડવા દેવી. પછી તેની ઉપરના રાતા છલતા કાહાડી નાખી બદામને એક વાસણમાં નાખવી.

૬૩૦. ખીરીના ટીકા—બકરીની ખીરી લઇ તેને કાપીને સોપારી જેટલા નાના કટકા કરવા. પછી તેને પાણીથી બે તરણ વખત સારી પેઠે ધોઇ કાહાડી એક વાસણમાં નાખવા. પછી તેમાં છુંદેલા આદુ લસણનો મસાલો તથા મરચાં કોડમીરનો છુંદેલો મસાલો, જરા નીમખ અને ધાણા જીરાનો મસાલો અને જરા દરેલી હરદ અને ગરમ મસાલો નાખી સારી પેઠે મેલવીને આસરે ૪ કલાક આથી રાખવું. પછી લોહોઢાંની સીકમાં એ ખીરીના કટકા પોવા. પછી કોલશાનો આતશ પાડી તેની ઉપર એ સીકને ભુંજી કાહાડવી પણ ભુંજતી વખતે આતશનો કોલશો ગોસતને લાગે નહી તેથી સીકને જરા અતરંગ મુકવી. ભુંજઈને લાલ થાય કે રકાબીમાં કાહાડી ઉપર લીંબુ નીચવીને ખાવી.

૬૩૧. દહી બાંધવાની રીત—એક તપીલીમાં દોહોર શેર દુધ રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી સારી પેઠે આબજોસ આપી યાને તરણ ચાર કકરા પારી ઉતારવું. પણ એ દુધ ઉકાલતી વખતે તેની ઉપર પોપડો બંધાય નહી તેટલા વાસતે દુધને ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરવું, પછી એ દુધને ખુબ થંડું પાડવું. પછી કલાઈની એક સોજી તપીલીમાં અથવા વાસણમાં જરા દહી ચોપડવું. પછી પેલા થંડા પડેલા દુધમાં આસરે નવટાંક ખાટું દહી નાખી દુધની સાથે શારી

પેઠ મેલવી દેઈ પેલી કલાઇની તપીલીમાં એ દુધ રેડી દેઈ ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. પછી ચુહુલાવટી પર હુલાએદી જગોએ એક રાત મુકી રાખવું અથવા થંડા ચુહુલાની રાખમાં જરા ખાડો કરી ઢાંકણા પર જરા વજણ મુકી તેમાં તપીલી મુકી રાખવી. શહવારના એ દહી બંધાઇને તઇઆર થશે. જો એ દુધને ઉકાલતી વખતે ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા થોડા તેમાં નાખીને ઉકાલસો તો એ દુધનું બનાવેલું દહી ખાધાણાં એલચીનો સવાદ આપશે. સુચણા—યાદ રાખવું કે ગરમીના દાહાડા પર દહી બનાવયું હોય તો એ દુધની તપીલીને થંડી જગો પર આખી રાત મુકી રાખવી અને જો થંડીના દાહાડાપર બનાવયું હોય તો ગરમ જગા (જેવી કે ચુહુલા વટી) પર મુકી રાખવી. જો એમાં દહી મેલવયાને બદલે ખાટા લીંબુની ચીરનો રશ નીચવીને રેહેવા દેસો તો તેથી પણ દહી બંધાઈ જસે અને એ લીંબુની ચીર નીચવીને બનાવેલા દહીને આપણા લોકો ચોખું દહી કહે છે.

૬૩૨. મીઠું દહી—એ દહી જેમ ઉપર દહી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૰ ૬૩૧) તેજ પરમાણે બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દુધને ઉપર પરમાણે ચુહુલાપર ઉકાલવા મુકતી વખતે તેમાં થોડી ખાંડ નાખી ઉકાલીને ખાંડનું પાણી બલેને ઉતારવું. પછી દુધ થંડું પડેને ઉપર પરમાણે દહી બનાવી બીજે દાહાડે ખાધામાં લેવું.

૬૩૩. બદામ પસતાનું દહી—જેમ ઉપર દહી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૰ ૬૩૧) તેજ પરમાણે એ બનાવવું. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ઉપર પરમાણે થંડા પડેલા દુધમાં દહીને મેલવી દેઈ કલાઈની તપીલીમાં એ દુધ રેડવા પછી તેમાં બદામ તથા પસતાની જીણી કાકાપેલી સલેસ ઉપરથી ફરતી ભભરાવી ઢાંકીને ઉપલી રીતે દહી બંધાયને ખાધામાં લેવું.

૬૩૪. બદામની દુધની કાંજી—આશરે દશ બાર બદામની બીજ લઈ ગરમ પાણીમાં નાખી તેની ઉપરના છલતાં કાહાડી નાખી ખાંડનીમાં નાખી ખુબ બારીક છુંડવી. પછી એક તપીલીમાં આસરે દોહોર પાશેર દુધ રેડી તેમાં છુંડેલી બદામ તથા મીઠાસ પુરતી સાકરને છુંડી તેમાં નાખી ચુહુલા ઉપર તપીલી મુકી ધીમી બલતાની આંચ કરવી. પછી તેને ચમચે કરી ઘુંટ ઘુંટ કરવું. જયારે દુધ બરાબર ઉકલીને બે ચાર ફકરા પડે કે ઉતારવી ઉતારતી વખતે તેમાં જરા એલચીદાણા તથા છુંડેલું જરાક જાયફલ નાખવું એટલે બદામની કાંજી થઈ. જો કોઈની મરજી એમાં એલચીદાણા તથા જાયફલ નાખવાની નહી હોય તો તે નહી લેવા.

૬૩૫. બદામની વગર દુધની કાંજી—એ કાંજી ઉપર જેમ દુધની કાંજી બનાવવાની રીત છે(જુઓ ના૰ ૬૩૪) તેજ પરમાણે બનાવવી. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે દુધને બદલે પાણી લેઈ ઉપર પરમાણે ઘુંટ ઘુંટ કરી તરણ ચાર ફકરા પડેને ઉતારવી. ગમે તો ઉતારતી વખતે એમાં પાસેર દુધ રેડી ફકરો પારીને ઉતારવી.

પાક અથવા વસાણું

(થંડીના દાહાડાપર ખાવાને વાસતે)

૬૩૬. સુવાપાક બનાવવાની રીત—એનો સામન—સોવા સુવા ૨) શેર, સીંગોરા પોણો સેર, ધઉનું દુધ ૧ સેર, ગુંદર દોહોર પાસેર, સુંઠ દોહોર પાસેર, બદામની બીજ દોહોર સેર, પસતાની બીજ દોહોર પાસેર, ખીસમીસ દરાખ અરધો સેર, ચારોલી દોહોર પાસેર, ગોખરૂ દોહોર પાસેર, ખસખસ પાસેર, ધોલી મુસરી ૧ તોલો, કાલી મુસરી ૧ તોલો, વાએવરંગ ૧ તોલો, વાકુમરૂં ૧ તોલો, ઉજરા મરી ૧ તોલો, પીપરીમુલના ગાંઠ બે તોલા, પીપર ૧ તોલો, એલચી ૧ તોલો, ગાએ અથવા ભેંસનું તાજું દુધ ૧૫ સેર અથવા અરધો મણ, સફેદ મેડા ખાંડ ૧૦ સેર, સોજુ ઘી ૮ સેર. એને બનાવવાની રીત—ઉપર કહેલા દરેક વસાણાને લોહોઢાની એક ખલમાં જુદા જુદા છુંડીને ખુબ બારીક ભુકો કરી કપડાથી ચાલી કાહાડવો, ફરી ફરી બે તરણ વખત છુંડવાથી તેનો સારો કસ નીકલસે. પછી એ છુંડેલા વસાણાને એક બીજામાં સારી પેઠે ભેલી નાખવો. કમરકાકરીને જરા ઠીકરા પર ભુંજી કાહાડીભાંગીને તેની ઉપરના કોટલા કાહાડી નાખી તેના ગરને છુંડીને ખુબ બારીક ભુકો કરી તેમાં મેલવી દેવો. બદામ તથા પસતાની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી તેની ઉપરના છલતાં કાહાડી નાખી તેને જીણી

કાપીને સલેસ કરવી. પછી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડી જુદી રાખવી. દરાખ તથા ચારોલીને પણ જુદી તલી કાહાડવી. પછી તલેલા ગુંદરને એક કઠરોકમાં નાખી બારીક વાટીને તેમાં તલેલું ઘઉનું દુધ નાખી મેલવી દેવું. પછી સુવાને સરડી ભુસુ ઉરાડી નાખી તેના તાંદરા ઝીણા કાહાડી લેવા. પછી પેલુ દુધ માય અને તે ઉભાય નહી તેવું મોહોતું કલઈનું એક તપીલું લેઈ ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં બધું દુધ રેડી તલીએ બલતુ કરવું. દુધ ગરમ થાય કે પેલા સુવાના તાંદરાને પાણીથી ધોઇને તેમાં નાખી કરછી અથવા ચમચથી ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવું. એ દુધનો માવો તઇઆર થાય તયાં સુધી ઘુંટીઆજ કરવું. જયારે દુધ બધું બલીને તેનો કઠણ માવો થાય કે ચુહુલા ઉપરથી તપીલું એગે ઉતારવું. પછી એક કઠરોકમાં એ દુધનો માવો નાખી થંડો પારવો. જયારે ખુબ થંડો પડે કે હાતે કરી માવાને ચોલી નાખી ભુકો કરવો, પછી તેમાં બાકીના બધા વસાણાનો ભુકો નાખી શારી પેઠ મેલવી દેવો. બદામ, દરાખ, પસતા, ગુંદર, ઘઉનું દુધ વગેરે જે કાંઈ હોય તે બધું તેમાંનાખીને એકરશ કરવું. પછી એક જુદા તપીલીમાં ખાંડનો શીરો કરવો. ખાંડનો શીંરો તઇઆર થાય કે ચુહુલા પરથી તપીલું એગે ઉતારી એ શીરામાં બાકીનું ઘી તલતાં રહીઉ હોય તે તેમાં બધુ નાખી ચમચ કરતાં જવું અને પેલી કઠરોકમાંનો ભુકો થોડો થોડો તેમાં નાખતાં જવું. એવી રીતે બધો ભુકો નાખી મેલવી એક રશ કરી તે તપીલાને પાછું ચુહુલા ઉપર મુકવું. એ વખતે ચુહુલામાં બલતું કરવું નહી પણ સારા ઈંગારરાખી ૫–૧૦ મીનીટ ઘુંટી એક રસ કરીઆ કરવું. જયારે પાણી બલેને ઘી છુટું પડે કે તપીલાને ચુહુલા પરથી ઉતારવું એટલે સુવાપાક થયો. ઉતારતી વખતે તપાસ રાખવી કે ચાશ (શીરો)માં પાણીનો ભાગ રેહેવો નહી જોઈએ તેમજ છેક કઠણ પણ થવું નહી જોઈએ. એ ઉપર કહેલો સુવાપાકનો શામન જયારે શુવાપાકનો મોહોતો ઘાહન કરવો હોય તેને માટે છે, પણ જો કોઈને એ સુવાપાક થોડો બનાવવો હોય તો ઊપર પરમાણે અરધો ભાગ સામન લેવો અને જોઈએ તો તેનો પાઆ ભાગ લેઈને થોડો થોડો સામન લેવો અને જેટલો સામન લેવો તેટલાનુ સામતું વજણ અને દુધના માવાનું પણ સામતું વજણ કાહાડીને બધાનું એકંદર શામતું વજણ ગણવું. પછી દર એક શેરે પોણો શેર ઘી અને પોણો સેર ખાંડ લેવી. એ પરમાણે જેટલા સેર વજણ થાય તે પરમાણે ઘી ખાંડ લેઇને બનાવવું.

૬૩૭. સુંઠપાક બનાવવાની રીત— આએ સુંઠ પાકનો સામન થોડો બનાવવાને વાસતે છે. એનો સામન—સુંઠ પાસેર, સુવા ૧ ટીપરીં, ગોખરૂ પાશેર, ગુંદર પાસેર, બદામની બીજ પાસેર, પસતાનું મગજ પાશેર, ચારોલી પાસેર, ખીશમીશ દરાખ પાસેર, સીંગોરા અરધો શેર, ઘઉનું દુધ પોણો સેર, પીપરી મુલના ગાંઠ ૧ તોલો, ઉજરા મરી ૧ તોલો, અરધીનો (પઈનો) અશારીઓ, અરધીનો (પઈનો) અખેરીઓ, અરધીનો (પઇનો) એખરો, અરધીના (પઇના) લવંગ, જાયફલ ૧, એલચીદાણા ૧ તોલો, ખાંડ ૩ સેર, સોજુ ઘી ૩ સેર. એને બનાવવાની રીત—બદામ પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી ઊપરથી છલતા કાહાડી નાખી તેની સલી કરી ઘીમાં તલી કાહાડવી, ચારોલી તથા દરાખ અને ઘઉના દુધને જુદું જુદું ઘીમાં તલી કાહાડવું. ગુંદરને કકરો ઘીમાં તલી કાહાડી એક વાસણમાં નાખી છુંડીને બારીક ભુકો કરવો. અશારીયાને જુદો તલી કાહાડવો. સીંગારા, સુંઠ, મરી, પીપરીમુલના ગાંઠ, એખરો, અખેરીઓ અને જાયફલ તથા લવંગને જુદુ જુદુ છુંડીને બારીક ભુકો કરવો. શુવાને છુંડીને ઊફણીને તેના તાંદરા લેવા. પછી ગુંદરને તથા ઘઉંના દુધને એ બધા છુંડેલા વસાણાના ભુકામાં નાખી ભેલી દેવું. તારબાદ ખાંડને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં આશરે ૧ શેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી શીરો બનાવવો અને તેની ઉપર કફ આવે તે કાહાડી નાખતાં જવું. પછી તેને ગાલી કાહાડી પાછો ચુહુલા ઉપર એ શીરો મુકવો. પછી ઉપલો બધો સામન તલતાં જે ઘી રહીઉ હોય તે બધું ઘી પેલી સીરાની તપીલીમાં નાખી તેમાં ઉપલો બધો છુડેલો ભુકો તથા શુવા નાખી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરી તેમાં બદામ, પસતા, ચારોલી, ખશખશ વગેરે નાખી ચમચથી ફેરવીઆ કરવું. જયારે તેમાંનું પાણી બલી જઈને ઘી છુટું પડે કે તપીલાને એગે ઉતારી તેની ઉપર એલચી, લવંગ અને જાએફલનો છુંડેલો ભુકો ભભરાવી મેલવી દેવો. એટલે સુંઠપાક થયો.

૬૩૮ ઈંડાંપાક બનાવવાની રીત— એનો સામન-મરઘીના તાજા ઈંડાં ૫૦), ચીનાઈ શાકર ચાર શેર, માખણનું સોજુ ઘી આસરે ૩।। શેર, બદામની બીજ અરધો શેર, પસતાનું મગજ પાશેર, ખસખસ નવટાંક, ચારોલી નવટાંક, પીપરી મુલના ગાંઠ અરધો તોલો, સુંઠ દોઢોર તોલો, સફેદ મરી અરધો તોલો, એલચીદાણા અરધો તોલો, જાએફલ ૧ નંગ, દોધીનું મગજ દોઢોર તોલો, ખરબુચાનું મગજ દોઢોર તોલો, ઘઉનું દુધ અરધો સેર. એને બનાવવાની રીત-પેહેલાં ઈંડાંને એક એક ભાંજીને તેની દાલને એક વાસણમાં જુદી મુકવી તથા સફેતીને બીજા વાસણમાં નાખવી. સફેતીમાંથી ઈંડાંની દાલને જુદી કરવાની રીત એ છે કે ઇંડાને ભાંજ્યા પછી હાતની ઊપર તે ઈંડુ સફેતી શુધા લેઈ દાલને આંગલા ઉપર રાખી માતર સફેતીને આંગલાં વચેથી એક વાસણમાં બાહાર કાહાડી નાખવી, જેથી ફકત ઈંડાંની દાલ આંગલા ઉપર રેહેશે એટલે તે દાલને બીજા વાસણમાં જુદી મુકવી. એવી રીતે બધા ઇંડાંની દાલ કાહાડવી. દાલની સાથે જરા પણ ઈંડાની સફેતી રહે નહી તેની સંભાલ શાખવી. બદામની બીજ તથા પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતા કાહાડી નાખી ખાંનીમાં ખુબ બારીક છુંડવી, તથા દોધીના અંન ખરબુચાના મગજ ઉપરથી છલતા કાહાડી નાખી સાફ કરી ખાંનીમાં બારીક છુંડવા. પછી દરાખને ઘીમાં તલી કાહાડવી તથા ઘઉના દુધને જુદુ તલી કાહાડવું. પછી પેલી છુંડેલી બદામ પસતાં અને મગજને એક નાહાલી તપીલીમાં થોડું ઘી નાખી ઈંગારપર મુકી લાલ તલી કાહાડવા. તલીએ બલે નહી તેની સંભાલ રાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહવું. પછી એ મગજમાં પેલી તલેલી દરાખ ભેલી દેવી. સુંઠ, સફેદ મરી, પીપરીમુલના ગાંઠને ખાંનીમાં જુદાં જુદા શારીપેઠે છુંડીને બારીક ભુકો કરવો. તારબાદ સાકરને છુંડી એક તપીલામાં નાખી તેનો શીરો કરવો, પણ એ શીરાને ચાસ ઉપર નહી લાવવો. પણ થોડા પાણીના ભાગ સાથે હોય તે વખતે ચુહુલાપરથી એ શીરાને ઉતારી બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવો. પછી પેલી ઈંડાની બધી દાલને ખુબ ડોહોવી નાખી એકરસ કરવી. જયારે પેલો ગાલી કાહાડેલો શીરો થંડો પડે કે તેમાં પેલી ડોહોવેલી દાલ નાખી કરછીથી ઘુંટીને શારીપેઠે શીરાની શાથે મેલવી દેવી અને ચુહુલામાં શારીપેઠે કોલસાનો ખુબ ઈંગાર પારી તેની ઉપર એ તપીલું મુકી ઘુંટીઆ કરવું. બે તરણ મીનીટ ઘુંટીઆ પછી તરતાં જેટલું ઘી રહીયું હોય તે બધુ ઘી તેમાં નાંખી ઘુંટી તપીલાને પાછું ચુહુલા ઉપરથી એથે ઉતારી સારીપેઠે ઘુંટીઆ કરવું. પછી તેમાં પેલી બદામ, પસતા, દરાખ તથા શુંઠ, મરી પીપરીમુલના ગાંઠ વગેરે જે કાંઈ હોય તે એક બીજામાં ભેલી નાખી તે ઈંડાના તપીલામાં બધું નાખી શારીપેઠે ઘુંટીઆ કરી ફરીથી તપીલાને ચુહુલા ઉપર મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરયા કરવું. તલીએ બલતું કરવું નહી પણ ઈંગાર શાથેજ કામ લેવું. જયારે સારીકાની તેમાંનુ ઘી બધુ તરતું દેખાય અને સોહોરમ છુટે કે ઉપર એલચીદાણા, જાએફલ વગેરે નાખી તપીલાને ચુહુલાપરથી એથે ઉતારવું. ઉતારીઆં પછી પણ તેને ઘુંટીઆ કરવું. પછી થંડું પડવા દેવો. જયારે ખુબ થંડો પડે કે બરણીમાં ભરી મુકો એટલે ઈંડાપાક થયો. એ પરમાણુ જોઇએ એટલાં ઈંડાં લેઇને ઈંડાં પાક બનાવવો. એ ઈંડાપાકમાં સુંઠ, સફેદ મરી અને પીપરી મુલના ગાંઠ થોડા નાખવા કહેલા છે તેનુ કારણ એ કે એ ઈંડાપાક ફકત મગજની તરીને વાસતે છે તેથી જો એમાં સુંઠ મરી વગેરે વધારે નાખે તો તે તીખો થાય અને તે ઈંડાપાક કેહેવાએ નહી. ઈંડાપાક જાહાજા દાહાડા રેહેતો નથી બગડી જાય છે માટે ખપ જોગોજ બનાવવો. જો ૨૫) ઈંડાનો ઈંડાપાક બનાવવો હોય તો ઉપલા શામનનો અરધો ભાગ લેવો.

૬૩૯. ભરૂચી પાક બનાવવાની રીત— અરધો રતલ મેંડો અને અરધો રતલ રવો બેઉ સરખે ભાગે લઇ એક બીજામાં ભેલી નાખવો. પછી સોજું દોહાર શેર ઘી, શાકરીઆ ખાંડ ૨) સેર, બદામની બીજ અરધો સેર, અને દરાખ દોઢોર પાસેર લેવી. બદામ દરાખને ઘીમાં તલી કાહાડવી. જોઈએ તો સલેસ કરીને તલી કહાડો. પછી તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલાપર ગરમ કરવુ અને ઘી કકરેકે પેલો મેંડો શાથ ભેલેલો રવો એમાં નાખી ચમચે તરીએ ઉપર કરી એ આટાને ઘીમાં ભુંજવો. બલતું કરવું નહી પણ ઇંગારપર તપીલું રાખવું. એ આટાને ઘણો લાલ

બવા દેવા નહી. તેમજ તલીએ બલે નહી તેની
તપાસ રાખવી. જયારે તેમાંથી સોહોરમ નીક
ળે કે તેમાં ખાંડ નાખવી અને કરછી તથા ચ
મચ બેઉ સાથે લઈ ઘુંટીને એક રસ કરવું અ
ને તેમાં બદામ દરાખ તથા અરધો તોલો એ
ખરા ફોલેલા એલચીદાણા નાખી બધાને મેલ
વી બે ચાર મીનીટ ઘુંટીને હેઠે ઉતારવું. પછી
કલાઈના ખુમચામાં સેહેજ ધી લગાડી તેમાં એ
મેલવણી નાખી ચમચે પોહોરૂ કરી ઠરવા દેવો.
પછી છરીથી ઉપર કાપ પારી બીજે દાહાડે એ
કાપમાંથી કટકા કાહાડી બરણીમાં ભરવાં.

૬૪૦. સુંઠની રાબડી બનાવવાની રીત–
આએ એઠલ કહેલો સામણ ખપ પરમાણે વધ
તો ઓછો લઈ છુંડીને એક સીસીમાં ભરી રા
ખવો અને જયારે જોઈએ તયારે એમાંથી થોરી
થોરી ભુકી લઈને રાબડી બનાવવી–સુઠ ૫) તોલા,
પીપરીમુલના ગાંઠ અરધો તોલો, ધોલી મુસલી
અરધો તોલો. (યાદ રાખવું કે એમાં બે તરણ
જાતના મગજના બી પણ નાખે છે અને તે ના
ખવા હોય તો દરેક જાતના બી અરધો અરધો
તોલો લેવો) ઉપર કહેલા બધા વશાણા (શામન)
ને જુદો જુદો બારીક છુંડી કપરછાંડ કરીને શાથે
ભેલી દેઈ મજબુત બુચની બીલોરની બાતલીમાં
ભરી રાખવો, હવે જો ફકત એક માણસને વા
સતે એક કપ ભરી રાબડી કરવી હોય તો પેલી
ભુકીમાથી તોલીને આસરે બેઆની ભાર લેવી.
પછી એક તોલો બદામની બીજ લઈને ગરમ
પાણીમાં નાખી છલતા કાહાડી નાખવા, પછી
તેને સોજી ખાંનીમાં છુંડવી તથા તેમાં ખસખસ
પાઆ તોલો નાંખી છુંડીને બારીક માવા જેવી
ભુકી કરવી. આસરે ૨) તોલા ઘઉનું દુધ તથા
૩ તોલા સાકરીઆ ખાંડને એક ચાહેનું મો
હોટું કપ ભરીને થંડા પાણીમાં ભીંજવી રાખ
વી. પછી એક તપીલીને ચુહુલાપર મુકી તેમાં એ
ક ચમચો સોજુ ધી નાખી કકરાવીને તેમાં પે
લી સુંઠની તોલેલી બેઆની ભાર ભુકી તથા
પેલી છુંડેલી બદામ ખસખસ સાથે નાખી ઇંગાર
પર રાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાય
કે તેમાં પેલું ભીંજવી રાખેલું ખાંડ સાથનું દુ
ધ પાણી શુધા રેડી દઇ ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કર
વું, સારો કકરો પરે અને બધુ મલીને એકરસ
થાય કે ઉતારી પાડવું. પછે જરા કુકુ જેવું થા
ય કે સેહેતું સેહેતું પીધામાં લેવુ. એને સુંઠની
રાબડી કહે છે.

૬૪૧. સાલમ પાક બનાવવાની રીત–
એનો સામન–સાલમ પંજાબી સોજી સફેદ દશ
તોલા, શોજુ દુધ ૧૦) થી ૧૨) સેર સુધી, ચીનાઈ
સાકર હરી સેર, અખરોટનુ (બીજ) મગજ પા
શેર, બદામની બીજ અરધો સેર, પસતાની બી
જ અરધો સેર, સોજી નવી ચારોલી (ખોરી ન
હી હોય તે તપાસવી) અરધો સેર, એલચી ૨)
તોલા, તજ હરી તોલા, સફેદ મરી ૩ તોલા,
જાયફલ ૨ તોલા, જાવંતરી ૨ તોલા, લવંગ ૨
તોલા. એને બનાવવાની રીત–એલચી, તજ, જા
યફલ, જાવંતરી, લવંગ અને મરીને જુદા જુદા
છુંડી બારીક મેડા જેવો ભુકો કરી કપડાંમાંથી
ચારી કાહાડવો અને ચારતાં જે જાડો ભુકો રે
હે તેને ફરીથી ખુબ છુંડીને ચારી કાહાડવું. પ
છી એ ભુકાને એક બીજામાં સાથે ભેલી નાખવો.
પછી શાલમને છુંડી ખુબ બારીક ભુકો કરી કપ
ડાંમાંથી ચારી કહાડવી. પછી ગરમ પાણીમાં
બદામ તથા પશતાની બીજ નાંખી તેની ઉપરના
રાતા છલતા કાહાડી નાખવા. પછી એ છોલેલી
બીજ, ચારોલી, અખરોટની બીજ વગેરેને છુડી
ને ખુબ બારીક ભુકી કરવી, તથા શાકરનો શીરો
કરી જુદો રાખવો. તારબાદ એક કલાઈના ત
પીલાને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં બધુ દુધ રેડી કલા
ઈની ચમચેથી દુધને ઘુંટીયા કરવું. ઘુંટયામાં
ખામી રાખવી નહી, મતલબ પોપરો બંધાવા દે
વો નહી. જયારે તે દુધનો પાઆ ભાગ બલીને
પોણો ભાગ જેટલુ દુધ રેહકે તપીલાને ચુહુલા
ઉપરથી હેઠે ઉતારવું. ઉતારીને પણ તેને ઘુંટ
યા કરવુ. જયારે દુધ થંડુ પડીને કુકુ જેવુ થાય
કે પેલો સાલમનો મેડા જેવો ભુકો ચમટી ચમ
ટી તેમાં ભભરાવીને નાખતાં જવુ અને ઘુંટતાં
જવુ, મતલબ એ કે સાલમના ગાંઠ બંધાઈ
જવા દેવા નહી, તેથી ઘુંટયામા હુશીયારી રાખ
વી. જો ચુહુલા ઉપર તપીલું રાખી કકરા પરત
દુધમાં સાલમનો ભુકો નાખસો તો ગાંગરા બાં
ધાઇ જસે વાસતે ઉપર કહેલી રીતે સાલમનો
ભુકો દુધમાં મેલવી સારીપેઠે એકરસ કરી પા
છું તપીલુ ચુહુલા ઉપર મુકી નીચે ધીમું બલ
તું કરવું અને સારીપેઠે ખુબ ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કર
વું. જયારે તેમાંનું બધુ દુધ બલી જઈને કઠણ

માવા જેવું થવા આવે કે પેલા ખુંડેલા બધા મગજ નાખી મેલવીને એકરસ કરી તેમાં એલચી, જાયફલ વગેરેનેા ખુંડેલેા બધેા ભુકેા નાખી સારી પેઠે મેલવી દેવું. એ વખતે નીચે સારા ઈંગાર રાખવા બલતું કરવુ નહીં. પછી તેમાં સાકરનેા બનાવેલેા શીરેા નાખી એકરશ કરીઆ કરવું. એ મુજબ જયારે બરફીના બાંધા પરમાણે એક રશ થાય કે કઠરેાક અથવા ખુમચામાં જરા ઘી લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી સરખી પાંથરી ને ઠરવા દેવી. ઠરે એટલે ઉપર કાપ મુકી ગેાલ પાપડીના જેવા નાઢલા કટકા કાપી કાહાડી કાચ ની બરણીમાં ભરવા. એટલે શાલમ પાક થયેા. સાકરનેા શીરેા અથવા ચાશ કરતી વખતે પાણી નેા ભાગ તેમાં રેહે નહી તેની સંભાલ રાખવી. ખેારાક–દરરેાજ એકથી બે તેાલા સુધી વજણમાં લેવું. ઉપર પરેજી રાખવી. ખાટુ, ખેારૂ, મરચુ, તેલ એવી ચીજ ખાવી નહી પણ, શકતી વાલેા ખેારાક લેવેા. જો એ શાલમપાક થેાડેા બનાવવેા હેાય તેા ઉપર કહેલેા દરેક જાતનેા સામન દુધ સુધાં અરધે ભાગે અથવા પાઆ ભાગે લેઈ ઉપલી રીતે બનાવેા એટલે થેાડેા થશે.

૬૪૨. બદામપાક બનાવવાની રીત— એનેા સામન—બદામની બીજ ૨) શેર, પસતાની બીજ દેાહેાર પાસેર, ચારેાલી દેાહેાર પાસેર, ખરબુચાનુ મગજ બે તેાલા, દેાધીનુ મગજ બે તેાલા, કાકરીનુ મગજ બે તેાલા, ખશખશ દેાહેાર નવટાંક, ખીસમીસ દરાખ દેાહેાર પાસેર, ઘઉનુ દુધ પાસેર, સીંગેારા પાશેર, સુઠ ૧ તેાલેા, પીપરીમુલના ગાંઠ ૧ તેાલેા, ઉજરા મરી અરધેા તેાલેા, ચીણાઈ શાકર ૨) સેર, સેાજુ ઘી આસરે ૨) સેર, એલચીદાણા પેાણેા તેાલેા, થેાડું ખુડેલું જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—એક તપીલીમાં પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવુ. પછી તેમાં બદામ તથા પસતા નાખવા. પછી એક બદામને કાહાડીને તપાસી જોવી જો તેની ઉપરનુ છલનુ નીકલી જાય તેા ચુહુલા ઉપરથી તપીલી એગે ઉતારવી, ઠંડી પડેને તે બદામ તથા પસતાની ઉપરના છલતાં કાહાડી નાખવા. પછી એ બદામ તથા પસતાને સેાજી ખાંનીમાં નાખી ખુબ ખુંડીને બારીક કરવી. સુંઠ, ઉજરા મરી, અને પીપરી મુલના ગાંઠને જુદા જુદા બારીક ખુંડી ચારી કાહાડીને એક બીજામાં ભેલી દેવેા. સીંગેારા તથા ઘઉના દુધને પણ જુદુ જુદુ ખુંડવુ. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. પછી તેમાં ખુંડેલી બદામ, પસતા અને મગજને તલી કાહાડી એક વાસણમાં નાખવી. પછી ચારેાલી તથા દરાખને જુદી જુદી તલી કાહાડી બદામમાં ભેલી દેવી. પછી ઘઉના દુધને તલી કાહાડી તેમાં નાખવુ. પછી શાકરને ખુડી બારીક કરી એક તપીલામાં નાખી તેમાં આસરે પાશેર પાણી રેડવું તથા તરતા જેટલુ બાકી ઘી વધીઉ હેાય તે તેમાં બધુ નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી તેનેા શીરેા કરવેા. શીરેા ચીકાસદાર લાગે કે તેમાં બદામ, પશતા, ચારેાલી દરાખ, ખશખશ, ઘઉનુ દુધ, સીંગેારા અને મરી, શુંઠ વગેરેનેા બધેા ભુકેા નાખી ચમચે કરી શારી પેઠે આસરે ૮–૧૦ મીનીટ ફેરવ ફેરવ કરી મેલવી દેઇ તપીલાને એગે ઉતારવું. પછી ઉપર એલચી દાણા અને જાયફલ ભભરાવી મેલવી દેવેા એટલે બદામપાક થયેા.

૬૪૩. ગુંદરપાક બનાવવાની રીત— અરધેા સેર અથવા એથી વધારે બદામની બીજ અને પાસેર પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી તેના છલતાં કાહાડી નાખી છરીથી કાપીને તેની પાટલી સલી કરવી. પછી પાસેર સીંગેારાને ખુડી તેના બારીક ભુકેા કરી જુદેા રાખવેા. પછી શુંઠ ૪ તેાલા, ઉજરા મરી ૧ તેાલેા, પીપરી મુંલના ગાંઠ ૧ તેાલેા લેઈ તેને જુદેા જુદેા ખુડી બારીક ભુકેા કરી ચાલી કાહાડીને એક બીજામાં ભેલી દેવેા. પછી એક તપીલીમાં આશરે દેાહેાર શેર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે તેમાં બદામ તથા પસતાની સલીને તલી કાહાડવી. પછી પાશેર ચારેાલીને તલી કાહાડી બદામમાં ભેલી દેવી, તથા અરધેા શેર ગુંદરને ઘીમાં કકરેા જેવેા તલી કાહાડી એક કઠરેાકમાં નાખી ખુંડીને બારીક આટા જેવેા ભુકેા કરવેા. વખતપર એ બધું તલતાં ઘી ખપી જાય તેા બીજુ ઘી લેવું. તારબાદ એક તપીલામાં આશરે ૯ શેર અથવા ૧૦ સેર તાજુ દુધ રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ગુદરનેા તલેલેા ભુકેા નાખી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરી દુધ બલીને કઠણ માવા જેવુ થાય કે તેમાં પેલેા સુંઠ મરીનેા ખુડેલેા ભુકેા, બદામ પસતા વગેરે બધુ નાખી શારી પેઠે મેલવી નાખવુ, તથા આશરે ૩ા શેર ખાંડનેા આગલથી જ

રા કઠણુ શીરો કરી એ માવાના તપેલામાં નાખવો તથા બધુ તલતાં જો ઘી બાકી વધીઉ હોય તો તે તેમાં નાખી ચમચે કરી ખુબ ફેરવ ફેરવ કરી બધાને મેલવી દેઈ ૫–૬ મીનીટ રેહેવા દેઈ તેમાં છુડેલું જાયફલ અને ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા ભભરાવી તપીલાને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવું એટલે ગુદરપાક થયો. થંડો પડેને બરણીમાં ભરી મુકો. કેટલાંક લોકો એ ગુદરપાક બનાવવામાં ઉપર પરમાણે ભેંસનુ દુધ લેતા નથી અને તેને બદલે ખાંડના સીરામાંજ ઉપલો બધો તલેલો સામન અને સુંઠ મરી વગેરેનો ભુકો નાખી મેલવીને બનાવે છે.

૬૪૪. મેથીપાક બનાવવાની રીત—

એનો સામન—ભેંસનુ તાજું દુધ ૭ શેર અથવા ૧૦ શેર, સોજું ઘી ૭–૮ શેર, ખાંડ ૧૦ શેર, સુવા ૧ શેર, મેથી પોણી ટીપરી, સીંગોરા ૧ શેર, ગુંદર અરધો શેર, ઘઉનું દુધ સવા શેર, બદામની બીજ ૧ સેર, ચારોલી અરધો સેર, પસતાની બીજ અરધો સેર, દરાખ અરધો સેર, અશારીઓ પાસેર, ખારક પાસેર, સુકા કોપરાની વાટી (ખોરૂ નહી હોય) પાસેર, ખશખશ દોહોર નવટાંક, પંજાબી સાલમ ૧ તોલો, ગોખરૂં અરધો સેર, સુંઠ દોહોર પાસેર અથવા અરધો સેર, કંમરકાકરી પોણો સેર, પીપરીમુલના ગાંઠ દોહોર તોલો, પીપર ૧ તોલો, તજ અરધો તોલો, સફેદ મરી ૧ તોલો, ધોલી મુસરી ૧ તોલો, કાલી મુસરી ૧ તોલો, એલચી એક તોલો, જાયફલ પોણો તોલો, જાવંતરી અરધો તોલો, દોધીનું મગજ ૬ તોલો, કાકરીનું મગજ ૧ તોલો, કોહરાનું મગજ ૧ તોલો, ખરબુચાનું મગજ ૧ તોલો. એને બનાવવાની રીત—ઉપર કહેલા દરએક વશાણાને એક લોહોઢાની ખાંનીમાં જુદા જુદા ખુબ બારીક છુંડી કપડામાંથી ચારી કાહાડવું. ફરી ફરી બે તરણુ વખત ખુબ છુંડવાથી તેનો શારો કશ નીકલશે. પછી એ છુંડેલા વસાણાના ભુકાને એક બીજામાં ભેલી નાખવો. સુવાને બરડી તેનું ભુસું ઉરાદી નાખી માતર તેના તાંદરા જુદા કાહાડી લેવા. પછી એક કલઇના તપીલામાં દુધ રેડી ચુહુલા ઊપર મુકી ગરમ કરવું. ગરમ થાય કે પેલા સુવાના તાંદરાને પાણીથી ધોઈને દુધમાં નાખી ચમચ અથવા કરછીથી ખુબ ઘુંટીઆ કરી એ દુધનો માવો બનાવવો. જયારે દુધ બલી જઈને કઠણુ માવો થાય કે ચુહુલા પરથી તપીલાને ઉતારી એક કઠરોકમાં એ માવો નાખી થંડો પરવા દેવો. પછી તેને હાતે કરી ચોલીને ભુકો કરવો. મેથીને દલીને બારીક મેડા જેવી કરવી. બદામ પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી તેના છલતા કાહાડીને તેને કાપીને સલેસ કરી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવી. ચારોલી તથા દરાખને પણ જુદી જુદી તલી કાહાડવી. ઘઉના દુધને જુદુ તલી કાહાડવું. ગુંદરને જુદો તલી કાહાડી તેને વાટીને બારીક ભુકો કરી ઘઉના દુધમાં સારી પેઠ ભેલી દેવો. મેથીના દરેલા ભુકામાં આશરે બે પઈશા ભાર ઘી નાખી ખરમોટીને કહરાઈમાં સેહેજ ઘીમાં ભુંજી કાહાડીને પેલા ગુંદર તથા ઘઉના ભુકામાં ભેલી દેઈ આ માવાની કઠરોકમાં નાખી એક રસ કરવું, તથા અશારીઆને પણ ઘીમાં જુદો તલી કાહાડી તે માવામાં નાખવો. પેલી તરેલી બદામ, દરાખ, પસતામાથી થોડી કાહાડીને જુદી રાખવી અને બાકીની બદામ, દરાખ, પસતાને તે માવામાં નાખવી તથા ખારક અને કોપરાને જીણું જીણું કાપી ઘીમાં તલી કાહાડી માવામાં નાખી મેલવી દેવો. પછી એક નાહાલી તપીલીમાં આસરે એક શેર અથવા દોહોર સેર ભેંસનું તાજુ દુધ રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી ખુબ ઉકાલીને તે દુધનો પોણો ભાગ રહે કે ઉતારીને થંડું પડવા દેવું. પણ તે દુધમાં પોપડો બંધાય નહી તેથી તેને હીલવ હીલવ કરવું. જયારે દુધ ખુબ થંડું પડે કે સાલમનો બારીક છુડેલો ભુકો ચમટી ચમટી દુધમાં નાખી મેલવતાં જવું. એ પરમાણે સાલમનો બધો ભુકો નાખી શારી પેઠ ઘુંટી મેલવીને તે તપીલીને પાછી ચુહુલા ઉપર મુકી ચમચથી ફેરવીઆ કરવું. તેમાં ગાંઠ બંધાય નહી તેમજ માવા જેવી સાલમ થાય કે ઉતારી પેલી કઠરોકમાં નાખી બધાને સારી પેઠ મેલવી એકરશ કરવું. પછી બાકીના બધા વસાણાના છુંડેલા ભુકાને એક બીજામાં ભેલી દેઈ પેલી માવાની કઠરોકમાં નાખી બધાને સારી પેઠ મેલવી દેવું, તથા સીંગોરા અને ગોખરૂંના ભુકાને પણ તેમાં નાખી મેલવી દેવો. તારબાદ એક તપીલામાં ખાંડનો શીરો કરવો. શીરો થાય કે તપીલાને એથે ઊતારી તે શીરામાં જેટલું તરતાં ઘી બાકી વધીઊં હોય તે બધું તેમાં નાખી, ચમચે ફેરવ ફેરવ કરતાં જવું અને પેલી કઠરોકમાંનો ભુકો થોડો થોડો તે

માં નાખતાં જવું. એવી રીતે બધો ભુકો થોડો થોડો તેમાં નાખતાં જવું. એવી રીતે બધો ભુકો તેમાં નાખી શારીપેઠે મેળવી તે તપીલાને પાછું ચુહુલા ઉપર મુકવું. એ વખતે બલતું કરવું નહી, પણ શારા ઇઆર પર રાખી ૫-૧૦ મીનીટ શારી પેઠે ફેરવ ફેરવ કરીઆ કરવું. જયારે તેમાંનું પાણી બલી ઘી તરતું થાય કે તપીલાને ચુહુલા પરથી ઉતારવું. પછી શોજી કથરોટમાં અથવા કલઈના ખુમચામાં જરા ફરતું ઘી ચોપડી તેમાં એ મેલવણી નાખી બધી તરફથી સરખું પોહોરૂ ચમચથી કરી પેલી જુદી રાખેલી બદામ, દરાખ, પસતા ઉપર ભભરાવીને ઉપર એક રકાબી અથવા કાંસીઓ બધે ફેરવીને શરખું જાડું પર કરવું. પછી હવા વાલી જગાપર તે ખુમચો અથવા કઠરોકને મુકી આખી રાત ઠરવા દેવો. થડેને બીજે દાહાડે છરીથી તેના કટકા કાપી કાહાડવા એટલે મેથી પાક થયો. ઉપર જે શાલમને દુધમાં પકાવવા કહેલું છે તેનુ કારણ એ જકે સાલમ કાચી રહે નહી જો કોઈને એ મેથી પાક થોડો બનાવવો હોય તો ઉપર પરમાણે થોડો થોડો સામન લેવો અને જેટલો સામન લેવો તેટલાનુ સામતુ વજણ અને દુધના માવાનુ પણ સામતુ વજણ કાહાડીને બધાનુ એકંદર વજણ ગણવુ. પછી દરએક શેરે પોણો શેર ખાંડ તથા પોણો શેર ઘી લેવું. એ પરમાણે જેટલા શેર વજણ થાય તે પરમાણે ઘી ખાંડ લેઈને બનાવવું. કેટલાંક લોકો ઉપર પરમાણે ભેંસનુ દુધ લેતા નથી પણ શુવાના તાંદરાને મેથીની સાથે દલી નાખે છે જેથી માવાની ગરજ પડતી નથી.

મીઠાઈ બનાવવાની રીત.

૬૪૫. ખાંડની ચાશણી અથવા શીરો કરવાનો રીત—આએ હેઠલ આપેલી કેટલીક જાતની મીઠાઈ બનાવવામા જાહાં ખાંડની ચાશણી કહેલી છે તેવી ચાશણી અથવા શીરો બનાવવાની આ રીતછે:—જેટલા શેર ખાંડ કહી હોય તેટલી ખાંડ લેવી. પછી તપીલામાં કોટલા સુધાં એક ઈડુ ભાંજી આશરે એક કુલીઉ પાણી રેડી હાતે કરી ચોલીને ફફ ચહડાવી તેમાં ખાંડ નાખવી. પછી તેના વજણ પરમાણે તેમાં પાણી રેડી ડોહોવીને ચુહુલા ઉપર મુકવું, જયારે તેમાં આબજોસ આવે કે લીંબુની ચીરનો રશ ઉપરથી નામવો. પછી ચમચે કરી તેની ઉપર ઉપરથી કફ (ખાંડનો મેલ) બાહાર કાહાડતાં જવું. જયારે બધો મેલ ઉપર આવતો બંધ થાય અને સાફ દેખાય કે ઉતારી પારી બીજા તપીલામાં કપરાશી ગારી કાહાડવો. પછી એ ગારેલા શીરાને ફરીથી ચુહુલા પર મુકી બલતું કરવું અને શીરો થાય તયાં સુધી ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરવું. પછી તે સીરો પાકો થઓય કે નહી તે તપાસવા શારૂ ચમચાને વલગેલી ચાશણી (શીરો) ને આંગલી લગાડી ચમતીમાં દાબી જોવી અને ચમતી પાછી ઉગાડતાં આંગલી અને અંગોઠા વચ્ચે જેટલા તાર દેખાય તેટલા તારી ચાશણી જાણવી, અને જેટલા તારી ચાશણી જેમાં નાખવા કહી હોય તેટલા તારી થાય કે ઉતારવી. જેમ શીરો વધારે વખત ચુહુલા પર ગરમ થાયછે તેમ તેમાંથી તાર વધારે થવા માંડે છે. એ પરમાણે એકથી તે શાત તારી ચાશણી બને છે અને તે જુદી જુદી જાતની મીઠાઇ બનાવવાના કામમાં આવે છે. જો ચાશણીનો તાર નીકરવા પછી વધુ વખત ચુહુલા પર રાખશો તો ગોલી પરતી ચાશણી થશે, અને એવી ગોલી પરતી ચાશણી બરફી, પેંડા, માવો વગેરેમાં નાખે છે. પણ એવી રીતે ચાશણી કરવાને હુશીઆરી રાખવી જોઈએ કે તલીએ શીરો બલે નહીં.

૬૪૬ કલીના લાડવા બનાવાની રીત—એનો સામન—ચણાનો દરેલો આટો બે ટીપરી, ઘઉનો મેંડો પાઆ ટીપરી, ઘી અરઈ નવટાંક, થોડી બદામ તથા પસતાની છોલેલી બીજના કટકા, થોડી શાકરના ઘુંડેલા કટકા, થોડા એલચીદાણા. એને બનાવવાની રીત—એક વાસણમાં આટો, મેંડો અને ઘી નાખી મેલવીને પાણીથી તે આટાને મસલીને બાંધવો. આટો પોચો બાંધવો નહી પણ જરા કઠણ રાખવો. પછી એક પેણાને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં દોહોર શેર અથવા બશેર ઘી નાખી કકરાવવુ. ઘી કકરે કે તે પેણાની ઉપર જાહારો ધરી તેની ઉપર પેલો બાંધેલો આટો થોડો મુકી હાતે કરી મસલવો કે તે માંથી પેણામાં કલીઓ પડશે. કલીઓ જરા તલાઇને નરમ થાય કે આંધરાની ચમચે કાહાડીને ચાંનીમાં મુકવી. એ પરમાણે જેટલો આટો હોય તેની કલીઓ તલી કાહાડવી. પછી એક શેર મેંડા

ખાંડ લઈ એક તપીલીમાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી શીરો કરવો. શીરો ચીકાસ પર આવે કે પેલી તલેલી બધી કલીઓ તેમાં નાખી ચમચે કરી આશરે પાંચ મીનીટ સુધી ચુહુલા પરજ ફેરવ ફેરવ કરવી. જ્યારે કલીઓ ચાશમાં તર થાએ કે ચુહુલા ઉપરથી તપીલી ઉતારી એક ખુમચામાં બધી કલી નાખી થંડી પારવી. પછી તેમાં ઉપલો બધો મેવાનો મશાલો નાખી મેલવીને તેના નાહાના અથવા મોહોતા મરજી પરમાણે હાથે કરી લાડવા વાલી સાકરીઆ ખાંડમાં નાખવા. પછી તેમાંથી કાહાડી થાલીમાં મુકવા.

૬૪૭. મેડાના આટાના ભજીઆ— એનો સામન—ઘઉનો મેંડા પાઆ ટીપરી, રવો પાઆ ટીપરી, મરઘીનુ તાજું ઇડું ૧, ખાંડ આસરે દોહોર નવટાંક, ઘી અરધી નવટાંક, થોડા એલચીદાણા અને જરા છુંદેલું જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—એ બધાને એક વાસણમાં નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી તેને તાડીથી અથવા ગરમ પાણીથી જરા ધારો આટો બાંધી ૧૫-૨૦ મીનીટ રેહવા દેવો. જેથી આટો ચહરશે. પછી કહરાઈમાં બુડતું ઘી નાખી કકરાવી પેલા આટામાંથી હાતે કરી બબે તરણ તરણ બેટકાં તેમાં નાખી લાલ તલી કાહાડવા. જો એ આટો ઉપર પરમાણે મેલવતી વખતે તેમાં વસઈ ગરપીલી છાલનુ પાકું અરધુ કેલું લઈ તેને છોલીને તેમાં નાખી શારી પેઠે મશલીને મેલવીને બનાવશો તો એ ભજીઆ જરા વધારે શવાદ આપશે.

૬૪૮. રવાની ખીર બનાવવાની રીત—એનો સામન-ઘઉનો રવો પાઆ ટીપરી, શોજુ પાણી અરધો શેર, શફેદ ખાંડ પાસેર, ભેંસનુ તાજું દુધ દોહોર પાસેર, થોડી ઘીમાં તલી કાહાડેલી બદામ દરાખ, થોડા ઓખરા કીચેલા એલચીદાણા, છુંદેલું જરા જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા રવો તથા પાણીને એક તપીલીમાં શાથે મેલવી ચુહુલા ઉપર મુકી તલીએ બલતાની આંચ કરવી અને કકરો પડે કે તેને ફેરવ ફેરવ કરીઆ કરવું કે તેમાં આટાના ગાંઠ નહી બંધાય. ઘુંટ ઘુંટ કરતાં જ્યારે રવો ચરીને ખીર જેવો ધારો થાય કે તેમાં ખાંડ તથા દુધ રેડી શારી પેઠે ઘુંટીને મેલવી દેવું. કકરો પડેકે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. પછી થંડી પડે ને એ ખીરને કરછીથી કરી કાંસીઆ અથવા ફુલીઆમાં ભરી તેની ઉપર એલચીદાણા તથા છુંદેલું જાયફલ ભભરાવી તેની ઊપર થોડી થોડી બદામ દરાખ ભભરાવવી એટલે રવાની ખીરના ફુલીઆ અથવા કાંસીઆ થયા. જો વધારે બનાવવી હોય તો એ પરમાણે વધારે સામન લેવો.

૬૪૯. આટાની ખીર બનાવવાની રીત—જેમ ઉંપર ઘઉના રવાની ખીર બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૬૪૮) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇને તેવીજ રીતે એ ખીર બનાવી ફુલીઆ અથવા કાંસીઆમાં રેડીને ભરવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઘઉના રવાને બદલે ભીણા ચોખાના દરેલા આટાનુ જારૂ પાઆ ટીપરી લેઈ ઊપલી રીતે બનાવો.

૬૫૦. સેવની ખીર બનાવવાની રીત—એનો સામન-સારી જીણી સેવ અરધો સેર, ઘી ૪ પઇસા ભાર, સફેદ મેંડા ખાંડ અરધો શેર, ભેંસનુ તાજું દુધ આશરે દોહોર પાશેર, ઓખરા કીચેલા થોડા એલચીદાણા તથા છુંદેલું જરા જાયફલ, થોડી ઘીમાં તલી કાહાડેલી બદામ દરાખ. એને બનાવવાની રીત—એક તપીલીમાં અરધો શેર પાણી રેડી તેમાં ઘી તથા સેવ નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ઢાંકણું ઢાંકીને બે ચાર કકરા પારવા. જ્યારે તેમાંનુ પાણી બધુ સોસઇને સેવ સુકી જેવી થાય કે તેને કરછીથી કરી સારી પેઠે ખુબ ઘુંટી નાખવી. પછી તેમાં ખાંડ તથા દુધ રેડી ફેરવીને એક રશ કરી નાખવી. કકરો પડેને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઊતારવી. પછી એ ખીરને કરછીએ કરી કાંસીઆ અથવા ફુલીઆમાં ભરી તેની ઊપર એલચીદાણા તથા જાયફલ ભભરાવી ઉપર થોડી થોડી બદામદરાખ નાખવી એટલે સેવની ખીરના ફુલીઆ અથવા કાંસીઆ થયા. જો ભેંસ અથવા ગાયનુ દુધ નહી મલે તો તેને બદલે નરીએલના દુધનું પાણી લેવુ.

૬૫૧. સાબુ ચોખાની ખીર બનાવવાની રીત—નવટાંક સાબુ ચોખાને પાણીથી શારી પેઠે ધોઈ કાહાડી એક તપીલીમાં નાખો તેમાં આશરે અરધો શેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી સીંજવવા. જ્યારે સાબુ ચોખા ચરીને શીરા જેવા થાય કે કરછીથી ખુબ ઘુંટી નાખવા. પછી તેમાં પાશેર તાજુ દુધ અને મીઠાસ પુર

તી આસરે પાસેર ખાંડ નાખી મેળવીને કકરો પડે કે તપીલીને ઉતારવી. પછી એ ખીરને કરછીએ કરી કાંસીઆ અથવા કુલીઆમાં ભરી તેની ઉપર એલચીદાણા તથા ખુંડેલું જાયફલ જરા ભભરાવી ઉપર ઘીમાં તલી કાહાડેલી થોડી થોડી બદામ દરાખ નાખવી એટલે સાબુ ચોખાની ખીરના કુલીઆ અથવા કાંસીઆ થયા.

૬૫૨. દુધપાક બનાવવાની॰ રીત— એનો સામન—સારૂ તાજું દુધ ૧૦ શેર, દરેલા ચોખા નવટાંક, ખાંડ આશરે ૪ શેર, બદામની બીજ પાશેર, ચારોલી દોહોર પાસેર, પસતા દોહોર પાસેર, ખોખરા ફીધેલા એલચીદાણા સવા તોલો, ખમણેલું થોડું જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—ચોખાને પાંણીમાં ધોઇ જરા શુકાતા કરી ખાંનીમાં નાખી ખુડીને ઝીણી કણક કરવી. બદામ પસતાને કાપી ઝીણી સલેસ કરવી. પછી એક તપીલીમાં દુધ રેડી ચુહુલા પર મુકવુ. કકરો પડે કે પેલા ખુંડેલા ચોખાની કણક એક હાથે જરા જરા તેમાં નાખતા જવું અને બીજે હાથે દુધને ચમચે કરી ફેરવીઆ કરવું. એ પરમાણે બધી ચોખાની કણક નાખી દુધમાં શારીકાની ચેરવવી. જયારે દુધ જરા ઘટ થવા આવે કે તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને તે ખાંડનું પાણી બાલવું, પણ દુધને ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહેવુ. જયારે દુધ બલે ને ઘાટૂ જેવુ થાય કે ચુહુલા ઉપરથી તપીલાને ઉતારવું. પછી તેમાં ઉપલો બધો મેવાનો શામન નાખી મેલવી દેવો એટલે દુધપાક થયો. જો છરેલા ચોખા નહીહોય તો તેને બદલે બે મુથી ઘઉનો સોજો રવો લેવો. જો થોડો દુધપાક બનાવવો હોય તો એનો અરધો ભાગ લેવો.

૬૫૩. બાસુદી બનાવવાની રીત— એનો સામન—શોજું તાજું દુધ ૧૦ સેર, મેંડા ખાંડ આશરે ૩) સેર, બદામની બીજ પાસેર, ચારોલી દોહોર પાસેર, પસતા દોહોર પાસેર, ખોખરા ફીધેલા એલચીદાણા આશરે શવા તોલો, ખમણેલુ થોડુ જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—બદામ પસતાની સલેસ કરવી. પછી એક તપીલાને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં દુધ રેડી ગરમ કરવું. દુધમાં કકરા આવે કે તેને ચમચે કરી ઘુંટ ઘુંટ કરતાં રેહવું. જયારે દુધ અરધુ બલીને જરા ગટ થવા આવે કે તેમાં ખાંડ નાખી ઘુટ ઘુટ કરી તે ખાંડનુ પાણી બાલી નાખવુ. જયારે દુધ બલીને ખુબ ઘાટૂ થાયકે તપીલાને ચુહુલા પરથી ઉતારવુ. પછી તેમાં ઉપર કહેલો બધો મેવાનો મસાલો નાખી મેલવી દેવો એટલે બાસુદી થઇ.

૬૫.૪ બરફી બનાવવાની રીત— એનો સામન—સોજુ દુધ ૧૦) શેર, ખાંડ ૪ સેર, એલચીદાણા ૧ તોલો, પસતા તથા ચારોલી મલી પાસેર. એને બનાવવાની રીત—દુધને એક તપીલામાં રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવૂ. કકરો પડે કે ઘુટ ઘુટ કરી તે દુધને ખુબ બાલીને આશારે ૪ સેર માવો ઉતારવો. પછી એક તપીલીમાં ૪ શેર ખાંડ નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી તેની ગોલી પરતી ચાશણી (જુઓ ગોલી પરતી ચાશણી કરવાની રીત ના૦ ૬૪૩) કરવી. પછી તેમાં પેલો દુધનો બનાવેલો કઠણ માવો નાખી ફેરવ ફેરવ કરી મેલવી દેવો. જયારે માવો શીરાની સાથે બરાબર મલી રહે કે તેમાં એલચીદાણા નાખી મેલવીને જરા ઘટ જેવુ થાય કે થાલીમાં ઘી લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી સરખી પાંથરી દેવી. પછી ઉપર એલચીદાણા, પસતાની કાપેલી સલેસ તથા ચારોલી બધે ફરતી ભભરાવવી. બરાબર થડેને કટકા કાપી કાહાડવા એટલે બરફી થઇ. જો થોડી બનાવવી હોય તો ઉપર કહેલા શામનનો અરધો ભાગ લેવો.

૬૫૫ કેસરીઆ બરફી— એ બરફી ઉપર પરમાણેજ બનાવવી. (જુઓ ના૦ ૬૫૪) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે બરફીને કેસરીઆ કરવી હોય તો ઉપર પરમાણે દુધનો માવો ચુહુલા પરથી ઉતારતી વખતે જરા કેસરને અરધી નવટાંક દુધમાં મેલવી નાખી એ કેસર મેલવેલું દુધ તે માવામાં રેડી શારી પેડે મેલવી દેઈ ઉપર પરમાણે ખાંડની ગોલી પરતી ચાશણીમાં એ માવો નાખી ઊપલી રીતે બનાવશો તો કેસરીઆ બરફી થશે.

૬૫૬. બદામની બરફી— ઉપર જે કેશરીઆ બરફી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૬૫૫) તેજ પરમાણે બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે બસેર છોલેલી બદામની બીજને ખાંનીમાં ખુબ બારીક ખુંડી માવામાં નાખવી. પછી સારી પેઠ બદામને મેલવી ખાંડની ગોલી પરતી ચાશણી તેમાં નાંખી શીરાની સાથે બરાબર

માવો મલીને ઘટ થાય કે થાલીમાં ઘી લગાડી. તેમાં એ મેલવણી નાખી પોહોલી પાંથરીને ઉપર એલચીદાણા, પસતાની સલેસ, ચારોલી, નાખી થરવા દેવી. થડેને કટકા કાપી કાહાડવા એટલે બદામની બરફી થઈ.

૬૫૭. મીઠો માવો બનાવવાની રીત—એક તપીલામાં ૧૦) સેર દુધ રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરી દુધને બાલવું. જયારે પોણો ભાગ દુધ બલીને પાઆ ભાગ રહે કે તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી તે ખાંડનું પાણી જરા બાલીને કઠણ માવા જેવું થાય કે ચુહુલા ઉપરથી ઊતારી તેમાં એલચીદાણા નાખી મેલવી દેવો, એટલો મીઠો માવો થયો. જો થોડો માવો બનાવવો હોય તો ઉપલા દુધનો અરધો ભાગ અથવા પાઆ ભાગ લેવો.

૬૫૮. મોરો માવો બનાવવાની રીત–જેમ ઉપર મીઠો માવો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૬૫૭) તેજ પરમાણે દુધને બાલી કઠણ માવા જેવું કરવું. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં ખાંડ નહી નાખવી.

૬૫૯–૬૦. મીઠા તથા મોરા પેંડા બનાવવાની રીત—જેઇએ એટલું ખપ પરમાણે તાજું દુધ લેઇ તેનો ઉપર પરમાણે ખાંડ નાખી કઠણ મીઠો માવો (જુઓ ના૦ ૬૫૭) બનાવવો. ગમે તો એક શેર માવાએ પોણો શેર ખાંડનો શીરો નાખી શારી પેઠે મેલવી કઠણ જેવો કરી થંડો પડવા દેઇ થરવા દેવો. થડેકે તેમાં એલચીદાણા નાખી મેલવી દેવો. પછી તેના પાપા શેરના પેંડા વાલી થાલીમાં મુકવા એટલે મીઠા પેંડા થયા. જો મોરા પેંડા બનાવવા હોય તો એમાં ખાંડ નહી નાખવી. એ વાલેલા પેંડાની ઊપર ચારોલી તથા પસતાની સલેસ થોડી થોડી દાબવી એતલે મસાલાના પેંડા થશે.

૬૬૧. ખાંડવઈ બનાવવાની રીત—એક શેર શફેદ શાકરીઆ ખાંડમાં આશરે અરધુ કુલીઉ પાણી રેડી જરાક ઘી નાખી તેમાં પશતાની શલેસ તથા એલચીદાણા નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ફેરવ ફેરવ કરવું. શીરો પાકત થાય કે થોડો કોરડા રાંધવાના ચોખાનો આટો તેમાં મેલવી દેવો. જયારે આટો મલીને પાકત થાય કે એક થાલીમાં શારી પેઠે ઘી લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી ચમચે કરી સરખી પાંથરવી પછી છરીએ ઉપર કાપ મુકી થરવા દેવો. થડે એટલે કટકા કાપી કાહાડવા એટલે ખાંડવઇ થઈ.

૬૬૨–૬૪. માલપુરા ખાંડના અથવા ગોલના તથા શાકરના—એક ટીપરા ઘઉના આટાને ચારી શોજે કરી એક વાસણમાં નાખી તેમાં પાણી રેડી અરધો શેર ખાંડ નાખી મેલવીને કરછી ઉતારતો બાંધવો. પછી તેને થોડાવાર રેહેવા દેવો. પછી ચુહુલા પર એક છાલકો પેણો મુકી તેમાં બુડતું ઘી નાખી કકરાવવું. પછી પેલું આટાનું ખમીર એક કરછી ભરી તે ઘીના પેણામાં રેડવું એટલે રેડતાને વાર એક નાહાની પુરી જેટલો માલપુરો થઈને ઉપર તરી આવશે એટલે ચમચથી પર તરત ફેરવી નાખવું. લાલ થાય કે કાહાડીને રકાબીમાં મુકવા એટલે માલપુરા થયા. એ પરમાણે જેટલો આટો હોય તેના માલપુરા બનાવી કાહાડવા. જો ખાંડને બદલે છુંડેલી શાકર નાખી બનાવશો તો શાકરના માલપુરા થશે. જો ગોલ નાખીને બનાવશો તો ગોલના માલપુરા થશે.

૬૬૫. દોધીનો હુલવો–ગમે એટલા દોધ લેઇ તેને છોલીઆ વગર ખમણી પર ખમણવા. પણ દોધી કવરૂં નહીં હોય તેથી પેહેલા તેને જરા ચાખી જોવું. પછી એ દોધીના ખમણને થોડા પાણીમાં બાફી કાહાડવું. પછી તેને દાબાને તેમાંનું પાણી કાહાડી નાખી શુકું જેવું કરવું. પછી એક શેર દોધીએ એક સેર ખાંડ લેવી અને જેટલા સેર દોધી હોય તેટલી ખાંડ લેઇ તેની ચાર તારી ચાશણી કરવી. પછી એ દોધીને ખાંડની ચાશણીમાં નાખી શારી પેઠે મેલવા દેઇ જરા ઘટ જેવું થાએ કે તેમાં બદામની તથા પસતાની કાપેલી સલેસ, ચારોલી, એલચીદાણા અને છુંડેલું જાયફલ નાખી મેલવી દેવો. પછી એક થાલીમાં જરા ઘી લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી પોહોરી કરી ઉપરથી બીજો મેવાનો મસાલો ભભરાવીને થરવા દેવો એટલે દોધીનો હુલવો થયો.

૬૬૬ જલેબી બનાવવાની રીત--એનો શામન—મેંડા અરધી ટીપરી, રવો એક ટીપરી, ભીણા ચોખાના દલેલો આટો ૨) ટીપરી, સારો ચહડાઉ તાડા અરધી સીસી, ઘી ૧

મઇસાબાર. એને બનાવાની રીત—જલેબી બનાવવાની અમાઉ નરીએલની એક સોજી નાકા વાળી કાટલી લેઈ જેટલી જાડી જલેબી કરવી હોય તે પરમાણે એ કાટલીના નાકામાં એક ખીલો પેાસી ફેરવ ફેરવ કરી જાડું અથવા ઝીણું નાકું પારવું. તારબાદ એક ખુમચામાં રવો, મેંદો, આટો અને ઘી નાખી મેલવવું. પછી તેમાં થોડી થોડી તાડી રેડી ચહરાવીને એક તપીલીમાં નાખી તેને પાણીથી જરા ધારો કરછી ઊતરતો બાંધવો. પછી તેને ઢાંકીને એક હુલાએદી જગો ઉપર થોડો વખત મુકી રાખો. જયારે આટો ચહરે કે એક પેણાને ચુહુલા ઊપર મુકી તેમાં ૨) શેર ઘી નાખી કકરાવવું. પછી પેલો ચહરેલો આટો પેલી કાટલીમાં ભરી તલીએ આંધરા પર આગલી દાબી રાખી પેણાની ઉપર એ કાટલી ધરી તલીએની આંગલી ખીશારી નાખી તે નાકામાંથી આટાની ધાર કરીને ચોગરાની રીતથી વચમાં ગાંઠ પારીને જલેબીના જેવા ગોલ ચકઇડા કરવા. બેઉ પડ થાય કે કાહાડવી. એ પરમાણે તે આટાની જલેબી તલી કાહાડવી. પછી આસરે ૪) શેર ખાંડ લેઈ એક પોહોલી તપીલીમાં અથવા પેણામાં શીરો કરી ગાલી કાહાડી પાછો ચુહુલા ઉપર મુકવો. શીરો ઘણો ચીકાશદાર કરવો નહી. જયારે તેમાં કકરો પડે કે પેલી તલેલી જલેબી તેમાં મુકી ચાસ પાઈને ખુમચામાં મુકવી એટલે જલેબી થઇ.

૬૬૭. દાલની માનની પોરી બનાવવાની રીત—એનો સામન—તુવરની દાલ ૧ સેર, ઘઉનો સફેદ રવો એક ટીપરી, ભીણા ચોખાનો આટો બે ટીપરી, ગોલ પોણો શેર, સોજું મીઠાઈનું ઘી આશરે એક સેર, થોડા ખોખરા કીધેલા એલચી દાણા તથા થોડું ખમણેલું જાયફલ, થોડો ગોલાબ, થોડી બદામની કાપેલી સલેસ, જરા છુંડેલા લવંગ તથા જાવંતરી, થોડી છુંડેલી સાકર. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા દાલને ધોઈ એક તપીલીમાં નાખી તેમાં આશરે ૨) સેર પાણી રેડા ચુહુલા પર બાફવા મુકવી. જયારે તેમાંનું પાણી બલી જઈ દાલ સીંજે કે તેમાં ગોલ નાખી ઉપર ઢાકણું ઢાંકવું. જરાવાર રહીને કરછીથી કરી તે દાલને શારી પેઠે ચુહુલા પરજ ઘુંટીને એક રસ કરવી. દાલને ઘુંટતી વખતે ચુહુલામાં બલતું કરવું નહી પણ ઈંગાર પર રાખવી. એમ ઘુંટતાં ઘુંટતાં ગોલનું પાણી બલીને કઠણ દાલ થાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારી તેમાં બદામ, એલચીદાણા, જાયફલ, લવંગ તથા સાકર વગેરે નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી એક ખુમચામાં નાખી થંડી પારવી. પછી એ દાલના મોહોતા ગોલા કરવા. પછી પેલા ઘઉના રવાને એક ખુમચામાં નાખી પાણીથી ખુબ મસલીને એ આટો બાંધવો તથા તેમાં થોડો ગોલાબ નાખી મેલવવો. પછી એ બાંધેલા આટાને જુદો રાખવો. તારબાદ એક ખુમચામાં ઘી નાખી હાથે કરી મથીને નરમ કરી પેલા ભીણા ચોખાના આટામાંથી થોડો થોડો તેમાં નાખતાં જવું અને ખુબ મસલી મસલીને તેનું માન બનાવવું. એ માન બનાવવામાં ઉપલું બધું ઘી પચાવી દેવું. જયારે માખણ જેવું માણ થાય કે તેનો એક ગોલો કરવો. પછી પેલા ઘઉના આટાના ગોલાને પાછો ખુબ મશલી એક ખુમચા ઉપર મુકી પોહોરો જાડો રોટલો વણવો. પછી તેની ઉપર પેલું ઘીમાં મથેલા માનનો અરધો ભાગ બધે શરખો લગાડી પાંથરવું. પછી તેના છેરા વાલી, પાછું હાતે કરી પોહોર કરી બાકી રહેલું માન સરખું ઉપર લગાડી તેની ગોલ વીટ વાલવી અને જેટલી મોહોતી અથવા નાહાની પોરી કરવી હોય તે પરમાણે તેના ગોલા કરવા અને તે ગોલાનું કુલ્લું કરી તેમાં પેલી દાલનો એક ગોલો મુકી તે દેખાય નહી તેમ બીરીને ખુમચા ઉપર સાતો ભભરાવી તેની પર મુકીને વેલણથી જાડી પોરી વણી કાહાડવી. એ પરમાણે જેટલી પોરી થાય તેટલી વણી કાહાડવી. પછી ચુહુલામાં શારી પેઠે કોલશા મુકી તેનો આતશ પારી તેનીપર શોજી એક લોહોઢી મુકી ગરમ કરવી. પછી એકેક પોરી તેની પર મુકીને ભુંજવી એક પર થાય કે બીજુ પર આશતેથી ફેરવી નાખવું. તઈયાર થાયને એક થાલીમાં શફેદ કપરૂ પાંથરી તેમાં પોરી મુકવી એટલે માનની પોરી થઇ. કોલશાના આતશના ઇંગાર પર લોહોઢી મુકવાનું કારણ એકે જો ચુહુલામાં લાકડા મુકશો તો પોરીને ભુંજતી વખતે કાલા દાઝીઆ પડશે.

૬૬૮. માવાની માનની પોરી—જેમ ઉપર દાલની માનની પોરી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૬૬૭) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એ પોરીમાં દાલને બદલે દુધનો બનાવેલો કઠણ મીઠો માવો ભરી ઉપલી રીતે બનાવી ભુંજી કાહાડવી.

૬૬૯. મુરબ્બાની માનની પોરી—જેમ ઉપર દાલની માનની પોરી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૬૬૭) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એ પોરીમાં દાલને બદલે ભુરા કોહારાનો ખમણનો શુકો જેવો મુરબો ભરી ઉપલી રીતે બનાવી ભુંજી કાહાડવી.

૬૭૦. સાંધના બનાવવાની રીત—ભીણા ચોખાનો દરેલો આટો ૨) ટીપરી, ખાંડ અરધો શેર, ઘી ૧ પઇશા ભાર, નાઢલું નરીએર ૧ અને જો મોહોતું હોય તો અરધું નરીએર, ચહડાઉ તાડી અરધી સીસી. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા નરીએરને ખમણી તેનું ખમણ કાહાડવું પછી તેમાં થોડું પાણી રેડી હાતે કરી ખુબ ચોલી ચોલીને તેનુ આશરે અરધો શેર દુધ કાહાડવું. અને છુંછાને જુદો એક વાસણમાં રાખવો પછી એક તપીલીમાં પેલા આટામાંથી પાઆ ટીપરી આટો નાખી તેમાં નરીએરનું દુધ તથા ઘી નાખી શારી પેઠે મેલવીને ચુહુલાપર મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ કરવું. જો ઘુંટ ઘુંટ નહી કરશો તો ગાંગરા વલી જશે. જ્યારે આટો શારી પેઠે ચરીને સીંજી રહે કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. પછી બાકીનો બધો આટો તેમાં નાખી ચમચે કરી સારી પેઠે મેલવીને એક રશ કરવો. પછી તેમાં પેલી તાડી નાખી શારી પેઠે મેલવીને એ આટો જરા ધારો કરછી ઉતરતો કરવો. જો તાડી થઈ રહી હોય અને આટો ધારો કરછી ઉતરતો નહી થયો હોયતો પેલા જુદા રાખેલા નરીએરના છુંછામાં થોડું પાણી રેડી ચોલીને એ નરીએલનું પાણી તેમાં ઘટ એટલું રેડીને ઘુંટ ઘુંટ કરી આટાને જરા ધારો ઘટ બાંધવો પછી નરીએરના છુંછાને નાખી દેવો. પછી તે તપીલીની બાહારની બાજુ પર તપીલીમાં જેટલો આટો થયો હોય તેની બરાબર નીશાની પારીને ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી તાહાઢા ચુહુલા પર ૧૫–૨૦ મીનીટ મુકી રાખવી. તપીલીને નીશાની કરવાનું કારણ એકે આટો ચહરયોચ કે નહી તે માલમ પડે, કેમકે જો આટો તપીલીમાં ચહરીઓ હોસે તો તે નીશાનીથી ઉપર આટો ચહરીને ખીલશે. જ્યારે આટો શારીપેઠે ચહરે કે તેમાં ખાંડ નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવી. પણ જો આટો ચહરીઆ વગર પેહેલા ખાંડ નાખસો તો આટો બેશી જસે. જો તાડીથી આટો બરાબર ચહરીઓ નહી હોય તો એક કાંદાને છોલી તેના ચીરીઆ કરીને તેમાં નાખવા જ્યારે આટો બરાબર ચહરી રહે કે ચુહુલા ઉપર એક લોહોઢી મુકી તેમાં આશરે એક શેર અથવા પોણો સેર (જેઠલું માએ એટલું) પાણી રેડી ખુબ ગરમ કરવું તથા એક કઠરોકમાં અથવા ખુમચામાં થંડું પાણી રેડી સાધના બનાવતી વખતે પાસે લેઈ બેસવો. પછી જે ઠારકામાં શાંધના બનાવવા હોય તે થારકામાં જરા ઘી લગાડી પેલા ચહરેલા આટામાંથી એક અથવા દોહોર કરછી તેમાં રેડીને લોહોઢી પર એ થારકું મુકી તેની ઊપર કલઈનું એક વાતું અથવા તપીલી ચપટ ઢાંકવી કે તેમાંની વરાલ બાહાર જાય નહી. પણ તે લોહોઢીમાંનુ પાણી તે ઠારકામાં નહી જાય તેથી એક કપડાની નાઢલી ઉઢણ બનાવી તેમાં મુકી તેની ઉપર પેલા આટાનું થારકું મુકવું જેથી તે થારકું પાણીથી અતરંગ રેહેસે. શારી કાની ચરે એટલે જરાવાર રહીને પેલું વાતું અથવા તપીલી ઉઘાડીને સાંધનાને જોવા. જ્યારે ખીલીને ભાખરા જેવું સાંધનું થયં હોય કે તે થારકાને લોહોઢી પરથી કાહાડી પેલી પાણીની કથરોક અથવા ખુમચામાં તરતું મુકી દેવું. પછી તેની આસપાસ કામરીની સલી ફેરવી સાંધનાને કાહાડી ખુમચામાં સફેદ કપરૂં પાંથરી તેમાં મુકવા એટલે સાંધના થયા. એ પરમાણે અવાર નવાર થારકામાં ઘી લગાડતાં જઈ ઉપર પરમાણે આટો નાખી બનાવી કાહાડવા. જો લોહોઢી પર રેડેલું પાણી બલી જવા આવે તો બીજુ પાણી રેડવું. જો પાએલી બે પાએલીના સાંધના બનાવવા હોય તો એવી રીતે લોહોઢી પર નહી બનાવતાં શાંધના બનાવવાના જાંપામાં એ ઠારકા મુકી બનાવવા. જો છરેલા ભીણા ચોખાના દરેલા આઠાના બનાવશો તો સાંધના ઘણા શારા થસે.

૬૭૧. સાંધનાપર ઈંડાં—જેમ ઉપર સાંધના બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૬૭૦) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે થારકામાં ઘી લગાડી તેમાં ચહરેલો આટો કરછીથી રેડવા પછી તેની ઉપર મરઘીનું તાજુ દોહોવેલું ઇડું આશાતેથી ફેરતું રેડી ઉપર પરમાણે લોહોઢી પર મુકી શાંધના બનાવી કાહાડવા.

૬૭૨. બદામ દરાખના સાંધના—જેમ ઉપર સાંધના બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૬૭૦) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે થારકામાં ચઢ રેલો આટો કરછીથી પુરવો પછી તેની ઉપર બદામની જીણી કાપેલી થોડી સલેશ તથા દરાખ ફરતી નાખી ઉપર ચમટી ખસખસ ભભરાવીને ઉપર પરમાણે લોહોઢી પર મુકી શાંધના •બનાવી કાહાડવા.

૬૭૩. કેલાના ભજીઆ—૧-૨ વસઇ ગરા પાકા કેલા લેઈ તેનાં છાલ છોલી કાહાડી તેની નાહાની કાટરીઓ કરવી. પછી એક વાસણમાં ચણાનો આટો એક ટીપરી નાખી તેમાં જરા ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો, થોડી સુકા લાલ મરચાની ભુકી, જરા દરેલા મરી, અને જરા આખું ધાણા જીરૂં, અને હુરદ નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી દેઈ થોડું તેમાં પાણી રેડી મેલવીને જરા ધારો આટો બાંધી તેમાં પેલી કેલાની કાટરીઓ નાખી મેલવી દેવી. એ આટો એવો બાંધવો કે પેલી કેલાની કાટરીઓને વલગે. ઘણો કઠણ આટો બાંધવો નહી પણ નરમ લાહી જેવો બાંધવો થોડોવાર રહીને એક કહુરાઇમાં ઘી અથવા મીઠું તેલ રેડી ચુહુલા પર મુકી કકશાવવું. પછી તેમાં પેલા આટામાં મેલવેલી કેલાની કાટરીના હાતે કરી બે તરણ બેટકાં નાખી લાલ જેવા તલી કાડાડી રકાબીમાં મુકવા. એટલે કેલાના ભજીઆ થયા. એ પરમાણે કેલાના બેટકાં નાખતાં જવું અને તલતા જવું.

૬૭૪-૭૬. પટેટાના, સુરણના તથા કણના ભજીઆ—જેમ ઉપર કેલાના ભજીઆ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૬૭૩) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેલાને બદલે સુરન, પટેટા અથવા કણને છોલી તેના નાઢલા કટકા કરી તે આટામાં મેલવી ઉપલી રીતે તલી કાહાડવા.

૬૭૭-૭૯ તુરીઆના, ગલકાના તથા પનદોરાના ભજીઆ—જેમ ઉપર કેલાના ભજીઆ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૬૭૩) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેલાને બદલે તુરીઆ, ગલકાં અથવા પનદોરા લઈ છોલીને તેની ગોલ કાટરીઓ કરી તે આટામાં મેલવી દેઈ ઉપલી રીતે તલી કાહાડવા. પણ પનદોરા, ગલકા તથા તુરીઆને કાપતી વખતે ચાખી જોવું કે તે કવરા નહી હોય.

૬૮૦-૮૧. વેગણા તથા મરચાંના ભજીઆ—જેમ ઉપર કેલાના ભજીઆ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૬૭૩) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેલાને બદલે વેંગણાને છોલી નાહાની કાટરીઓ કરવી તથા લીલા મરચાને આખા તે આટામાં નાખી મેલવીને ઉપલી રીતે તલી કાહાડવા.

૬૮૨-૮૩. કોહોળાના તથા પાણના ભજીઆ—જેમ ઉપર કેલાના ભજીઆ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૬૭૩) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે કેલાને બદલે થોડું રાતું કોહોળું લઇ છોલી તેની નાઢલી કાતરીઓ કરી તે આટામાં મેલવી દેઈ ઉપલી રીતે તલી કાહાડવા. ગમેતો ખાવાના નાહાના એકેક પાણને તે આતામાં નાખી (જો મોહોતા પાણ હોય તો તેના કતકા કરવા) મેલવીને ઉપલી રીતે તલી કાહાડવા એતલે પાણના ભજીઆ થયા.

૬૮૪. મુલાના પાટરાના ભજીઆ—જેમ ઉપર કેલાના ભજીઆ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૬૭૩) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે કેલાને બદલે મુલાના પાતરા લેઈ તેના નાહાના કતકા કરી તે આટામાં મેલવી ઉપલી રીતે તલી કાહાડવા.

૬૮૫. ચણાના આટાના લારવા—એક ટીપરી ચણાનો આટો લઈ તેમાં આશરે નવટાંક તાજું દુધ તથા જરા ઘી નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી એક તપીલીમાં આસરે અરધો શેર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. પછી તેમાં ચણાનો આટો નાખી ચમચે હીલવ હીલવ કરી ભુંજવો. જયારે આટો લાલ થાય કે ચુહુલા ઉપરથી હેથે ઉતારી જરા થંડું પડેને તેમાં એક શેર ખાંડ તથા થોડી બદામની

છોલેલી બીજના કતકા, પસતા, ચારોલી અને એલચીદાણા વગેરે નાખી શારી પેઠે મેલવી તેના લારવા વાલી એક ખુમચીમાં ગોઠવી મુકવા એતલે ચણાના આતાના લારવા થયા.

૬૮૬. ચણાના આટાની સેવ—એક ટીપરી ચણાના આટામાં જરા નીમખ તથા ધાણા જીરાનો દરેલો મશાલો અને જરા દરેલી હરદ નાખી શારી પેઠ મેલવી દેવો. પછી તેને પાણીથી જરા કઠણ બાંધવો. પછી એક કહરાઇમાં બુડતું ઘી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી કકરાવવું. પછી સેવ બનાવવવાના જાહારાને કહરાઇની ઉપર ધરી તેની ઉપર થોડો પેલો આટો મુકી હાતે કરી સારી પેઠ મસલવો એટલે જાહરામાંથી સેવ થઈને કહરાઈમાં પડશે. સેવ તલાઇને લાલ થાયકે બીજી ચમચથી સેવને કાહાડીને ચાંનીમાં મુકવી. એ પરમાણે જેટલોઆટો હોય તેની સેવ બનાવી તલી કાહાડવી.

૬૮૭. ચણાના આટાના મસાલાના ગાંઠીઆ—ચણાની દાલનો આટો એક ટીપરી લેવો. પછી તેમાં જરા પાપડ ખાર, જરા નીમખ, જરા આખા કાલા મરી, તથા સુકા મરચાની ભુકી, ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો નાખી સારી પેઠ મેલવીને પાણીથી એ આટો કડણ બાંધવો. પછી એક થાલી અથવા ખુમચાને ઉંધો વાલી તેની પર તે આટાનો ગોલો મુકી હાતે હાતે વણીને ગાંઠીઆના જેવી જાડી સેવ વણી કાહાડવી. પછી એક કહરાઈમાં બુડતું ઘી નાખી તેમાં એ ગાંઠીઆ થોડા થોડા નાખી લાલ તલી કાહાડવા.

૬૮૮. કરકરીઆં બનાવવાની રીત—એનો સામન—મરઘીના તાજાં ઈંડાં ૧–૨, તાડી અરધી સીસી, ઘઉનો રવો પોણી ટીપરી, ઘઉનો મેડો પાઆ ટીપરી, શફેત મેડા ખાંડ પાશેર, શોાજું ઘી નવટાંક, થોડા ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા તથા જરા છુંડેલું જાયફલ એને બનાવવાની રીત-એક થાલીમાં રવો તથા મેડો શાથે ભેલી તેમાં ઘી તથા ઈંડા અને એલચીદાણા જાયફલ નાખી શારી પેઠે મેલવીને એકરશ કરીને એક તપીલીમાં નાખવો. પછી તેમાં થોડી થોડી તાડી રેડી મેલવીને એ આટાને જરા ધારો બાંધનો એક દમ બધી તાડી તેમાં રેડી દેવી નહી જો તાડી નહી મલેતો તેને બદલે ગરમ પાણીથી એ આટો બાંધો. પણ જો તાડીની શાથે થોડું તાજું ભેંસનું દુધ લેઇ એ આટો ધારો જેયો બાંધીઆ હોયતો કરકરીઆ જરા સવાદદાર થશે. પછી એ બાંધેલા આટાની તપીલીને ઢાંકીને થંડા ચુહુલાપર ૨૦–૨૫ મીનીટ મુકી રાખવી. જ્યારે આટો ચાહડેકે તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને એક કહરાઈને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં બુડતું ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરેક એ આટામાંથી હાતે કરી જરા જરા ભજીઆંના જેટલાં બે તરણ બેટકાં નાખી લાલ તલી કાહાડી રકાબીમાં મુકવા એટલે કરકરીઆ થયા. એ પરમાણે જેટલો આટો હોય તેના કરકરીઆં બનાવી કાહાડવા.

૬૮૯. કોપરા પાક બનાવવાની રીત—એનો સામન—સારૂં પાકતજાુણું નરીએર ૧, સફેદ સાકરીઆ ખાંડ અરધો શેર, થોડા એલચીદાણા, થોડી ચારોલી તથા પસતાની જીણી કાપેલી સલેસ. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા નરીએલનેસમારી છરીથી કરી ઉપરથી તેના છલતાં ઓખવી કાહાડી સાફ કરવું કે ખમણતી વખતે તેનો કચરો ખમણમાં પડે નહી. પછી તેને વચમાંથી સરખું ભાંજી તેને જીણું જેવું ખમણી ઉપર ખમણવું. ખમણતાં ખમણતાં તેનો રાતો ભાગ જણાય કે ખમણવું નહી. પછી એક તપીલીમાં એ ખમણ તથા ખાંડ અને એક પઇસા ભાર ઘી નાખી તેમાં અરધું ફુલીઉં પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી ધીમું બલતું કરવું. પછી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહવું. જ્યારે ખમણ ચરીને ચાશ સાથે મલીને કઠણ જેવું થાય કે તેમાં એલચીદાણા નાખી મેલવી દેઈ તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી. પછી એક થાલીમાં ઘી લગાડી તેમાં એ ચાશપાએલું ખમણ નાખી ચમચે પાંથરી, ખુમચાને હીલવ હીલવ કરી સરખું કરવું. પછી ઉપલો બાકીનો સામન ઉપર ફરતો ભભરાવી થરવા દેવો. થડે એતલે કટકા કાપી કાહાડવા. એતલે કોપરાં પાંક થયો. જો વધારે બનાવવો હોય તો એક નરીએરે અરધો સેર ખાંડ પરમાણે લેવી, પણ જો નરીએર ઘણા મોહોતા હોય તો પોણો સેર પરમાણે ખાંડ લેવી,

૬૯૦. ખાજા બનાવવાની રીત—એનો સામન—ઘઉના આટાનો સફેદ ફુલ જેવો જીણો રવો દોહોર ટીપરી, છરેલા ભીણા ચોખાનો આ

ટા ૩) ટીપરી, મીઠાઈનું સોજું ઘી ૩) શેર. એને બનાવવાની રીત–રવાને એક ખુમચામાં નાખી થોડું થોડું તેમાં પાણી રેડી શારી પેઠે મથીને બાંધવો. એ આટો મથવાને ખુબ વખત લગાડવો અને ગુંડતાં જવું અને જરાજરા પાણી લેતા જવુ. પણ એકદમ પાણી તેમાં રેડી દેવું નહી જ્યારે આટો ખુબ ગુંદાઈને જરા નરમ થાય કે તેનો એક ગોલો કરી એક વાસણમાં જુદો મુકવો. પછી તેજ ખુમચામાં પેલા બીણા ચોખાનો આટો નાખી ઉપલા ઘીમાંથી ખપતું ખપતુ તેમાં નાખી આટાને મસલી મસલીને માન બનાવવું, જેટલું ખપે તેમ ઘી નાખતા જઈ નરદમ ઘીથીજ ખુબ મસલી મસલીને માવા જેવું માન બનાવી તેનો એક ગોલો કરવો. પછી એક થાલી અથવા ખુમચાને અબરૂવાલી ઊપર બીણા ચોખાનો કોરડો આટો જરા ભભરાવી, પાણીનો હાત લઈ પેલા ધકના આટાનો બાંધેલો ગોલો તેની ઉપર મુકી હાતે કરી જાડા રોટલાના જેવો સરખો પોહોરો કરવો. પછી પેલાં માનના આટામાંથી બરાબર અરધો ભાગ લઈ પેલા ધકના આટા ઉપર મુકી હાતે કરી બધી તરફ સરખો લગાડવો. પછી તેના છેરા એક બીજાની ઉપરવાલી માનને ઢાંકી દેવું. વલી હાતને પાણી લગાડી પાછું રોટલા જેવું પોહોરૂં કરી બાકી રહેલા માનનો અરધો ભાગ તેની ઉપર બધે શરખું ચોપડી તેની ગોલ બીંદરી સભાલથી વાલવી. પછી તે બીંદરીને વલ આપી આપીને તેના મરજી મુજબ નાઢલુ મોહોટું ખાજું જેટલું બનાવવું હોય તેટલા ગોલા હાતે કરી તેમાંથી ભાંજીને જુદા મુકવા. પછી એક ખુમચાને અબરૂં વાલી તેની ઉપર બીણા ચોખાનો કોરડો આટો ભભરાવી પેલા માનનો એક ગોલો લઈ વલ આપી ખુમચાપર મુકીને વેલણથી તેના ખાજા વણવા. વણતી વખતે વેલણને જરા ઘી લગાડવું કે આટાને વલગે નહી. વણીને તેની ઉપર હાતની છેલી આંગલીથી અથવા વેલણથી પાંચ સાત ગમી આંકરા પારી પેણામાં કકરતાં બુડતાં ઘીમાં ચુહુલાપર તલવા મુકવાં. તલાઈને ઉપર આવે કે આંધરાની ચમચથી તરત તેનું પર ફેરવી નાખી ચાંની અથવા બોહીઆમાં મુકવા એટલે ખાજા થયા. પણ ખાજા તલતી વખતે લાલ નહી થઈ જાય તેની સંભાલ રાખવી એ પરમાણે એક એક ખાજું વણી કહાડી ઘીમાં તલી કાહાડવા.

૬૯૧. સીંગર બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર ખાજાનો માનવાલો આટો બાંધવાની રીત છે (જુઓ નાo ૬૯૦) તેજ પરમાણે માનવાલા બાંધેલા આટામાંથી ગોલા હાતે કરી ભાંજી કાહાડી થાલી ઉપર વેલણથી વણવા. પછી થોડી ઘીમાં તરેલી બદામ, દરાખ, પશાતા, એલચીદાણા, ખશખશ વગેરે તેની વચમાં મુકી તેની ફરતી કોરને જરા પાણી લગાડી તેનો એક છેરો ઉપર ઢાંકી કોરને આંગલાથી દાબી વલગાવવી કે તેમાંની બદામ દરાખ દેખાય નહીં. પછી પેણામાં કકરતાં બુડતાં ઘીમાં એક એક મુકી તલી કાહાડી ચાંની અથવા બોહીઆમાં મુકવા એટલે સીંગર થયા. જો એને તરણ ખુણાના વાલીને તલી કાહાડશોતો બદામ દરાખના માનના સમોસા થશે.

૬૯૨-૯૩ ખમણના સીંગર તથા ખમણના માનના સમોસા—જેમ ઉપર સીંગર બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાo ૬૯૧) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ તરેલી બદામ દરાખને બદલે એમાં કોપરાનુ તરેલું ખમણ મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ઘીમાં તલી કાહડવા. જો એને તરણ ખુણાના વાલીને તલી કાહાડશોતો ખમણના માનના સમોસા થશે. (જુઓ કોપરાનું તલેલું ખમણ નાo ૭૫૬)

૬૯૪-૯૫ માવાના સીંગર તથા માવાના માનના સમોસા—જેમ ઉપર સીંગર બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાo ૬૯૧) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં તરેલી બદામ દરાખને બદલે દુધનો બનાવેલો મીઠો કઠણ માવો એમાં મુકી વાલીને ઘીમાં ઉપલી રીતે તલી કાહાડવા. જો એને તરણ ખુણાના વાલીને તલી કાહાડશોતો માવાના માનના સમોસા થશે. યાદ રાખવું કે જો માવો ભરોતો તેની શાથે થોડો ગોલાબ અને એલચી દાણા મેલવીને ભરશોતો શવાદદાર થશે.

૬૯૬-૯૭. મુરબ્બાના સીંગર તથા મુરબ્બાના માનના સમોસા—જેમ ઉપર સીંગર બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાo ૬૯૧) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટ

તેજ કે બદામ દરાખને બદલે કોહોરાનો અથવા દોધીનો ખમણનો બનાવેલો સુકો જેવો મુરબો એમાં મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ઘીમાં તલી કાહાડવા. જો એને તરણ ખુણાના વાલીને તલી કાહાડશો તો મુરબાના માનના સમોસા થશે.

૬૯૮-૯૯. ખીમાના સીંગર તથા ખીમાના માનના સમોસા—જેમ ઊપર સીંગર બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૬૯૧) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલો જ કે બદામ દરાખને બદલે ગોસતનો રાંધેલો સુકો જેવો ખીમો એમાં મુકી વાલીને ઉપલી રીતે તલી કાહાડવા. પણ એ ખીમામાં જરા વેલાતી સાસ છાંટી મેલવીને ભરશો તો સારો સવાદ આપશે. જો એને તરણ ખુણાના વાલીને તલી કાહાડશો તો ખીમાના માનના સમોસા થશે.

૭૦૦. નાનખતાઇ બનાવવાની રીત—એનો સામન—ઘઉનો રવો અરધો શેર, ઘઉનો મેંડો અરધો શેર, યાદ રાખવું કે કેતલાંક લોકો રવો બે ભાગ અને મેંડો એક ભાગ લેઈને બનાવે છે, તેમજ નરદમ ઝીણા રવાની પણ બને છે. શોઝુ ઘી આસરે પોણો સેર, ખાંડ પોણો સેર, થોડી બદામની છોલેલી બીજ, એલચીદાણા અરધો તોલો, અરધું ખમણેલું જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—એક ખુમચા અથવા કઠરોકમાં રવો તથા મેંડો ભેલી દેઈ તેમાં એક પઈસા ભાર ઘી નાખી શારી પેઠે આટાને ખરમોટીને એકરશ કરવો. પછી ચાર પાંચ મીનીત થોભી પેલા ઘીમાંથી થોડું થોડું ઘી નાખી મસલતાં જવું. પણ એકદમ બધું ઘી તેમાં નાખવું નહી. એ પરમાણે તેમાં થોડું થોડું ઘી નાખી બધુ પચાવી દેવું. પછી તેમા થોડી થોડી ખાંડ નાખતાં જવું ને ફરીથી શારી પેઠે મસલતાં જવું તથા તેમાં એલચીદાણા અને જાયફલ પણ શાથે મશલવામાં નાખવુ. પછી તેનો એક ગોલો કરવો. એ આટો મશલવામા પાણી બીલકુલ લેવું નહી, પણ ઘીમાંજ મશલીને એ આટો બાંધવો. પછી એ ગોલામાંથી જેતલી મોહોતી અથવા નાહાની નાનખતાઈ કરવી હોય તેતલા તેના સરખા ગોલા પારવા. પછી એક એક ગોલો લેઈ તેને નાનખતાઈના આકારના જેવો હથેલી ઉપર શેહેજ ગોલ થાપી એક કથરોકમાં અથવા કલઈના ખુમચામાં સેહેજ ઘી લગાડી ચાર ચાર આંગલને તફાવતે દુર મુકવા, જો છેક પાસે પાસે મુકશો તો નાનખતાઈ ભુંજઈને ખીલતી વખતે એક એકને શાથે વલગી જશે, તથા છરીથી આરા તથા ઉભા બે તરણ કાપ મુકવા, તથા તેની ઉપર તરણ ચાર બદામની છોલેલી બીજને દાબી મુકવી. પછી ઉપર બરાબર બેસતો બીજો ખુમચો અબરૂં ઢાકવો. ખુમચો અથવા ઢાંકણુ અલગું રેહેવું નહી જોઈએ. પછી શલગેલો ગરમ ચુહુલો હોય તેમાં ફકત ગરમ રાખ અને ભેહભટ રેહેવા દઈને બાકીનો આતશ બધો બાહાર કાહાડવો. પછી ખતાઈનો ખુમચો તે ચુહુલા પર મુકી તેના ઢાંકના અથવા ખુમચા પર પેહેલાં ગરમ રાખ બીછાવી ઉપરથી આતશના ઈંગાર પાંથરી મુકવા, મતલબ એકે નીચેથી નહી પણ ઉપરથી તાપ આપવો. આશરે કલાક દોહોર બેમાં નાનખતાઇ તઈઆર થશે, પણ તેટલા વખતમાં આગલ રહી તપાસતાં રેહવુ કે બલે નહી તથા ઉપરથી ઈંગાર બુજઇ જઈને કાચીબી નહી રહે. જયારે નાનખતાઈ તઈઆર થશે તયારે તેની સોહરમ બાહાર નીકલશે તે વખતે ઉપરના ઈંગાર થંડા પડવા આવ્યા હોય તો સારૂ, નહી તો કે કપડાથી સંભાલીને તે ઉપરનો ખુમચો ઈંગાર સાથે શેહજ ઉંચકી અંદર જોવું. જો ખતાઈ લાલ થઈ હોય અને ઉપરના ઇંગાર ધગધગતાં હોય તો ચમચે કરી અથવા ચીપીઆથી બધા ઈંગાર ઉંચકી લેવા અને ગરમ ભેભટને રેહવા દેવી. થંડું પડેને નાનખતાઈના ખુમચાને એથે ઉતારવો. ગરમ હોય તેતલાં ઉપરનો ખુમચો ઉઘાડવો નહી. પછી સંભાલીને ઉપરની રાખ કાહાડી નાખવી અને ખુમચાને ઉઘાડીને તેમાંથી બધી નાનખતાઈ સંભાલીને કાહાડી એક વાસણમાં મુકવી એટલે નાનખતાઈ થઈ.

૭૦૧. સારીઆં બનાવવાની રીત—સારીઆ ઘણું કરીને છરેલા ભીણા ચોખાના દરેલા આટાના બને છે તેથી તેવો દરેલો આટો એક ટીપરી લેઈ એક તપીલીમાં નાખી તે આટો જરા ધારો થાય એતલું તેમાં પાણી રેડી થીરાની કાની ખુબ ઘુંટ ઘુંટ કરી થોડો વખત રેહેવા દેવો. પછી એક તપીલામાં પાણી રેડી ઢાંકીને ચુહુલા પર તેનું આધન મુકવું, તલીએ મોહોતું બલતું કરી જેમ બને તેમ પાણીને ખુબ

ફકરાવવું. કારણ કે તેની વરાલ ઉપર શારીઆની થાલી મુકવામાં આવે છે. પછી એક કથરોકમાં થંડું પાણી રેડી પાશે ચુહુલા આગલ લેઈ બેસવું. પછી તે તપીલા ઉપર બરોબર બેસતો આવે એવા બે ખુમચા અથવા થાલી લેવી. પછી એક થાલી અથવા ખુમચાના પછવાડેના પર ઉપર કરછીથી પેલો આટો જરા રેડી તે થાલી અથવા ખુમચાને હાથમાને હાથમાંજ પઈદાની કાની ગોલ ફેરવીઆ કરવો એટલે મોહોતા પાપટના જેવો ગોલ સારીઓ થાય કે પેલા તપીલા પરથી ઢાંકણું કાહાડી નાખી એ સારીઆની થાલી એવી રીતે ઊપર મુકવી કે તે તપીલામાના પાણીની વરાલ બરાબર શારીઆને લાગે. અને તપાસીઆ કરવું. જયારે સારીઓ થાલી ઉપર બરાબર બંધાય યાને થડે કે ઉપરથી તે થાલીને ઉચકી લેઈ પેલા થંડા પાણીની કઠરોકમાં બોરી દેવી. અને બીજી થાલીના પર ઉપર કરછીથી જરા આટો રેડી ઉપર પરમાણે હાથમાં ફેરવ ફેરવ કરી શારીઓ થાય કે તેને ઉપર પરમાણે તપીલા પર મુકી દેવી. પછી પેલી કઠરોકના પાણીમાં મુકેલી થાલીને કઠરોકમાંજ ચતી કરી નાખી બાંમણુની પાતલી સલીથી કરી સારીઆને થાલી ઉપરથી આશતેથી કાહાડતાં જવું અને તે કઠરોકમાનું પાણી હાતે હાતે તેમાં નાખતા જવું. પછી એ કાહાડેલા શારીઆને શુપરા ઉપર મુકવો એમ આવાર નવાર બે થાલી કામમાં લેવી. (જો થાલી ઉપરથી શારીઆ કાહાડતી વખતે ભાંગી જયા કરે તો તે આટાની તપીલીમાં જરા ચમચી સરકો રેડી મેલવી દેવો.) પછી તડકામાં કોચ અથવા બાંકની ઉપર સફેદ ચાદર પાંથરી તેની ઉપર પેલા સુપરાપરના સારીઆને આસતેથી કાહાડીને મુકવા. જયારે સુકાઇને પોતાની મેલે અલગા ખખરા થાય કે કાહાડીને તોપલીમાં અલગા ભરવા એટલે સારીઆ થયા. જો તપીલા પર મુકેલા થાલીપરના સારીઆને બંધાતાં વાર હોય તો તેટલા વખતમાં પેલી બીજી થાલીપર બનાવેલા સારીઆની થાલીને હાતમાં ઉભી ધરી નહી રાખવી, પણ આરી ધરી રાખવી કેમકે જો ઉભી થાલી ધરી રાખસોતો એક ગનથી સારીઆનો આટો નીચે ઉતરી પડશે.

૭૦૨. સાકરના શકરપરાં બનાવવાની રીત—ઘઉનો મેંડો ૧ શેર લેઈ તેમાં આશરે પાસેર ઘી નાખી મેલવી દેવો. પછી તેને પાણીથી મસલીને કઠન બાંધવો. પછી એના સરખા બે ભાગ કરવા અને તે દરએક ભાગને વેલનથી જાડા જાડા વણવા. પછા તેને છરીથી કાપીને તરણુ તરણુ ખુણા પડે એવી રીતે કાપીને નાહલા કટકા કરવા. પછી ચુહુલા પર એક કહરાઈ મુકી તેમાં આસરે ૧ સેર ઘી નાખી ફકરાવવું. પછી એ ઘીમાં પેલા કટકા તલી કાહાડીને બ સેર ખાંડની ચાર તારી ચાશણી કરીને તે તલી કાહાડેલા કટકા તેમાં નાખીને કાહાડી લેવા એટલે શાકરના શકરપરા થયા.

૭૦૩. ગોલપાપરી બનાવવાની રીત— એક તપીલીમાં આસરે ૧ સેર ગોલ નાખી તેમાં આસરે એક કુલીઉ પાણી તથા એક પઈશાભાર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી તેનો ચાશ કરવો. ચાશ બરાબર થઈને હાતને લાગીને તાર નીકલે એવો થાય કે તેમાં ઘઉનો આટો ૧ ટીપરી ખપતો ખપતો એક હાતે નાખતાં જવું અને બીજે હાતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવું. પણ એકદમ બધો આટો તેમાં નાખવો નહી. ફેરવ ફેરવ કરતાં જયારે આટો ચાશની શાથે શારી પેઠે બધો મલીને ઘટ કઠણ માવા જેવો થાયકે એક હાલીમાં ઘી લગાડી તેમાં એ બધો આટો નાખી ચમચે કરી પોહોંરો પાંઠરી દેવો. પછી ઉપર થોડી તલેલી બદામના કતકા અને ચમતી સફેદ તલ ઉપર ફરતા ભભરાવી નાખવા પછી એક કાંસીઆને તલીએ જરા ઘી લગાડી તેની ઉપર શરખો ફેરવ ફેરવ કરી બધી ગમથી સરખું પાતલું પર કરવું. પછી તવાથાએ કરી ઉપર ચોખંડા કાપ મુકવા. થંડી પડેને તે કાપમાંથી કટકા કાપી કાહાડવા એટલે ગોલપાપરી થઈ. ગમે તો બદામને બદલે રાતા કોહોરાના છોલેલા બીયા નાખવા. જો એ ગોલપાપરીને ચણાની કરવી હોય તો નવટાંક ભુંજેલા ચણા લેઈ તેની ઉપરના છલતાં કાહાડી નાખી માતર તેના દારીઆ લેવા. પછી ઉપર પરમાણે ચાશમાં આટો નાખતી વખતે તેમાં એ ચણા નાખી મેલવીને ઉપલી રીતે બનાવવા. જો ચણાને બદલે પસતાની અથવા બદામની જીણી કાપેલી સલી નાખી મેલવશો તો બદામ પસતાની ગોલપાપરી થશે.

૭૦૪. દાલની શાદી પોરી બનાવવાની રીત—એનો સામન—તુવરનીદાલ એક ટીપરી, ઘઉંનો આટો એક ટીપરી, ગોલ અરધો શેર, થોડી ખોપરી કીપેલી વલીઆરી તથા એલચીદાણા અને છુંદેલું જરા જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—દાલને સારી પેઠે ધોઈ એક તપીલીમાં નાખી તેમાં આશરે એક સેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર બાફવા મુકવી. દાલ બરાબર સીંજેને તેમાં કાઇપણ પાણીનો શેનાર નહીં રહે કે તેમાં ગોલ નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. જરાવાર રહી દાલને ચુહુલા પરજ ખુબ ઘુટ ઘુંટ કરીઆ કરવી. તલીએ બલતું કરવું નહી પણ ઇંગાર પર શાખવી. ઘુંટ ઘુંટ કરતાં જ્યારે ગોલનું પાણી બલી જઇ કઠણ જેવી થાય કે તેમાં એલચીદાણા, વલીઆરી, જાયફલ, નાખી શારી પેઠે મેલવીને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. પછી પેલા ઘઉંના આટાને એક થાલીમાં નાખી પાણીથી ખુબ મશલીને બાંધવો. આટો છેક ઘણો કઠણ બાંધવો નહી પણ વણી શકાય એવો બાંધવો. પછી એ આટામાંથી થોડો થોડો લઈ તેનું કુલ્લું કરી તેમાં થોડી દાલ ભરી તે દેખાયનહી તેમ વાલીને ખુમચા ઉપર જરા સાતો ભભરાવી ઉપર મુકીને વેલણથી તેની પોરી વણવી. પછી ચુહુલા ઉપર લોહોઢી મુકી તલીએ બલતાની ધીમી આંચ કરી લોહોઢીને ગરમ કરી ઉપર એક એક પોરી મુકવી.એક પર ભુંજાયકે બીજુપર તવાથાએ કરી ફેરવી નાખવું. બેઉપર ભુંજાય કે કાહાડવી એટલે દાલની ભુંજેલી પોરી થઈ. પણ જો કોઈની મરજી એ પોરીને લોહોઢી પર ભુંજવાને બદલે ઘીમાં તલવાની હોય તો લોહોઢી પર થોડું ઘી નાખવું ઘી કકરે કે તેમાં પોરી મુકવી. તલીએતું પર તલાંઇને લાલ થાએ કે તવાથાએ કરી બીજુ પર ફેરવી નાખવું જો ઘી થઈ રહીઉ હોય તો તેમાં બીજુ થોડું નાખવું. જ્યારે તેબી પર તલાઇને લાલ થાય કે કાહાડીને થાલીમાં મુકવી એ પરમાણે દાલની પોરી જેટલી બનાવી હોય તેને જોઈએ તો ભુંજીને બનાવો અને ગમેતો ઘીમાં તલી કાહાડો.

૭૦૫-૬. મીઠા તથા ખારા ભાખરા—એનો સામન—ઘઉંનો રવો પોણી ટીપરી, ઘઉંનો મેડો પાઆ ટીપરી, ખાંડ પાસેર, મરઘીના તાજા ઇંડાં બે, થોડા ખોપરા કીપેલા એલચીદાણા તથા જરા છુંદેલું જાયફલ, એક પઇસા ભાર ઘી. એને બનાવવાની રીત—એક થાલીમાં બધો એ સામન નાખી મેલવી દેવો. ઇંડાંને ભાંજી તેમાં નાખાને મેલવી દેવા. પછી એ આટામાં થોડું થોડું ગરમ પાણી નાખતા જવું અને હાતે કરી મસલતા જવું. એ પરમાણે મસલીને આટાને જરા કઠણ બાંધવો. આશરે પાંચ મીનીટ રહીને એ આટાને ખુબ ગુંડી મસલીને તેનો એક ગોલો કરવો. પછી એક ખુમચાને અબરૂ વાલી તેની ઉપર જરા શાતો ભભરાવી પેલા આટાનો ગોલો મુકી હાતે કરી દાબીને જરા પોહોલો કરી વેલણથી તેની જાડી મોહોતી રેઠલી વણવી. પછી એ વણેલા રેઠલા પર કાચનું એક ગલાસ દાબીને તેના ભાખરા કાપી કાહાડી શુપરામાં શાતો ભભરાવી તેમાં એ ભાખરા છુટા છુટા નાખી થોડો વાર વખાતા શખવા તથા ભાખરાને ગલાસથી કાપી કાહાડતાં જે આટો રહે તેને ફરીથી વણી કાહાડી તેના ભાખરા કરવા. પછી ચુહુલા ઉપર એક કહરાઈ મુકી તેમાં બુડતું ઘી નાખી કકરાવવું. પછી તેમાં બધે ભાખરા નાખી લાલ તલી કાહાડવા એટલે મીઠા ભાખરા થયા. પણ જો એમાં ખાંડ નહી નાખશો અને તેને બદલે આટો બાંધતી વખતે જરા નીમખની ચમટી નાખી ઊપર પરમાણે આટો બાંધી ભાખરા કાપી કાહાડી ઘીમાં તલી કાહાડશો તો ખારા અથવા મોલા ભાખરા થશે.

૭૦૭. ચાપટ બનાવવાની રીત—એનો સામન—ઘઉંનો મેડો ૧ ટીપરી, રવો પાઆ ટીપરી, ખાંડ આશરે દોહોર પાશેર, તાજાં ઇંડાં ૩, અરધુ નરીએર, જરા ખોપરા કીપેલા એલચીદાણા અને જાયફલ. એક વાસણમાં રવો મેડો ખાંડ નાખી ભેલી દેઈ તેમાં ઈંડાંને ભાંજીને નાખવા અને શારી પેઠે મેલવી દેઈ તેમાં નરીએરનું દુધ રેડી એ આટો જરા ધારો બાંધવો. જો નરીએલનું દુધ થોડું હોય તો તેમાં જરા પાણી રેડવું. જ્યારે આટો કરછી ઉતરતો ધારો જેવો થાય કે તેને ૧૫-૨૦ મીનીટ રેહેવા દેવો. પછી સોજી લોહોઢીને ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવી. પછી એક કાંસીઆમાં થોડું ઘી તાવવું. તારબાદ એક દીવાસલીને છેડે કપરાની ચીપ લપેતી તાવેલા ઘીમાં તે કપર બોલી લોહોઢી પર ફરતું ઘી દીવાસલીએ લગાડી પેલા આટામાંથી કરછી અથવા ફુલીઉ ભરીને તેના ઉપર ફરતું રેડી તવાથા

એ સેરવ સેરવ કરી રોટલીના જેવું પોહોરૂ કરવું. તરીએનું પર થાય કે ફેરવી નાખી બીજુ પર લાલ કરી, કાહાડીને ચાંનીમાં શફેદ કપરૂ પાંથરી તેમાં મુકવા એટલે મીઠા ચાપટ થયા. એ પરમાણે લોહોઢી પર ઘી દીવાસલીથી લગાડતાં જવું અને બનાવતાં જવું.

૭૦૮. હરીસો બનાવવાની રીત— એનો સામન—શોજા ઘઉ ૨) ટીપરી, ગાય અથવા ભેંસનું દુધ આશરે હરી શેર, જુણું પાકટ એક મોહોતું નરીએલ, ખાંડ હરી શેર, બદામની છોલેલી બીજ નવટાંક, દરાખ પાશેર, એલચીદાણા અરધો તોલો, થોડું ખમનેલું જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—ઘઉને પાણીથી બે વખત ધોઈ કાહાડી ચાંનીમાં નાખી ઉપર મલમલના કપડાનું એક ગારીઉ દાબી મુકવું. જેથી ઘઉનો ભીણાસ સોસવાઈને કોરડા થશે. પછી ૧૫-૨૦ મીનીટ રહીને તે ઘઉમા જરા આંગલી ઘી નાખી શારી પેઠે હાતે કરી ચોલી નાખવા. પછી લોહોઢાંની ખાંનીમાં ઘઉ નાખી ખુબ છુંડવા. પછી એ છુંડેલા ઘઉને સુપરામાં ઉફણી કાહાડી પેહેલા ભાગનો જીણો રવો કાહાડી એક વાસણમાં જુદો રાખવો. પછી ફરીથી છુંડીને બીજો ભાગ રવાનો કાહાડી લેવો. એ પરમાણે જાડો, જીણો યાને ચહરતો ઉતરતો ૩-૪ જાતનો રવો જુદો જુદો કાહાડવો, એક બીજામાં ભેલી નહી દેવો. પછી નરીએલને ભાંજી તેને ખમણીને તેનું ઘટ દુધ કાહાડી જુદું રાખવું તથા બદામની બીજની શલેસ કરી ઘીમાં તલી કાહાડી દરાખને તલી કાહાડવી. તારબાદ એક તપીલામાં આશરે એક તરાંમરી પાણી રેડી તેમાં જરા ઘી નાખી ઢાંકીને ચુહુલા ઉપર આધન મુકવું. તલીએ સારૂ બલતું કરવું. જયારે પાણીમાં કકરા આવે કે ઢાંકણું ઉઘાડી તેમાં જાડા રવાનો એક ભાગ નાખી કરછીથી ખુબ ઘુંટીઆ કરવું. ઘુંટવાથી હાત રાખવો નહી, કારણ કે હરીસો બનાવવામાં જે મેહેનત છે તે ખરેખુટ પાસે બેસીને રવાને ઘુંટ ઘુટ કરી ચેરવવાની છે. શારી પેઠે ચેરવીને તેથી ઉતારતો રવાનો બીજો ભાગ નાખી ઘુંટી ચેરવીને તરીજો ભાગ રવાનો નાખવો તેને પણ ઘુંટ ઘુંટ કરી છેલ્લે જીણા રવાનો ભાગ નાખવો. પણ ઘુંટવાનુ તો ચાલુજ રાખવું, કારણ કે જેમ રવાને ઘુંત ઘુંત કરીને ચેરવશો તેમ હરીશો શારો થશે. એ પરમાણે એક પછી એક રવાનો ભાગ નાખી ચેરવવો. પછી તેમાં નરીએલનું દુધ રેડી ફેરવ ફેરવ કરી ચરીને ખીર જેવું થાએ કે તેમાં ખાંડ નાખી તથા ભેંસનું દુધ રેડી કરછીથી ઘુંટીને કકરો પડે કે તેમાં બદામ દરાખ નાખી મેલવીને તપીલાને ચુહુલા ઉરથી ઉતારવું. ઠંડું પડેને તેમાં એલચીદાણા તથા જાયફલ ઉપરથી નાખી મેલવી દેવો એટલે મીઠો હરીશો થયો.

૭૦૯. કેરવાઈ બનાવવાની રીત— એનો સામન—પીલી છાલના વસઈગરાં મોહોતા તલવાના પાકાં કેલા ૫-૬, બદામની બીજ નવટાંક, ખીસમીસ દરાખ પાશેર, ચારોલી તથા ખસખસ મલીને નવટાંક, ગોડા ખોખરા કીધેલા એલચી દાણા. એને બનાવવાની રીત—જો કેરા પાકાં હોય પણ છેક ઘણા પોચા (નરમ) નહી હોય તો તેવા કેલાને એક તપીલીમા નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી ચૂહુલા ઉપર મુકી નરમ બાફી કાહાડવા. થંડા પડેને ઉપરથી તેની છાલ છોલી કાહાડી કેલાને એક વાસણમાં મુકવા. પછી કરછીએ કરી તે કેલાને ખુબ છુંડીને નરમ માવા જેવા કરવા. પછી બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી તેની ઉપરના છલતાં કાહાડી નાખી ગમે તો તેને કાપીને નાઢલા કતકા કરો અને જોઈએતો તેની સલેસ કાપો. પછી એ બદામને એક કહરાઈમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં લાલ તલી કાહાડવી. તથા ચારોલીને શોજી કરી તેને પણ તલી કાહાડી દરાખને તલી કાહાડવી. પછી એ ઘીમાં તલી કાહાડેલી બદામ, દરાખ અને ચારોલીમાં ખસખસ તથા એલચીદાણા સાથે એક વાસણમાં ભેલી નાખવી. પછી પેલા છુંડેલા કેલામાંથી થોડું હાતમાં લઈ તેનું કુલ્લું બનાવી તેમાં પેલી તરેલી બદામ દરાખ વગેરે થોડી મુકી તે દેખાએ નહી તેમ લાવરા જેવી ગોલ કરી ચુહુલા પર કહરાઈમાં કકરતાં ઘીમાં લાલ તલવી. એક પર તલાઈને લાલ થાય કે બીજુ પર તવાથાએ કરી ફેરવવું. જયારે તલાઈને લાલ થાય કે કાહાડીને રકાબીમાં મુકી ઉપર શાકરીઆ ખાંડ થોડી ભભરાવવી એતલે કેરવાઈ થઈ. એ પરમાણે જેટલાં કેલા હોય તેની કેરવાઈ બનાવી કાહાડવી.

૭૧૦. ખામાની કેરવાઈ— જેમ ઉપર કેરવાઈ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૭૦૯)

તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ ફરક એટલોજ કે ઘીમાં તરેલી બદામ દરાખ એમાં મુકવાને બદલે ઘીમાં રાંધેલો સુકો જેવો ગોસતનો ખીમો એમાં ભરી વાલીને ઉપલી રીતે તલી કાહાડવી.

૭૧૧. મુરબ્બાની કેરવાઈ—જેમ ઉપર કેરવાઇ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૦૯) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ ફરક એટલો કે ઘીમાં તરેલી બદામ દરાખ એમાં મુકવાને બદલે ભુરા કોહલાનો અથવા દોધીના ખમણનો શુકો જેવો મુરબ્બો એમાં ભરી વાલીને ઉપલી રીતે તલી કાહાડવી.

૭૧૨. જેલી જામની કેરવાઇ—જેમ ઉપર કેરવાઇ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૦૯) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ ફરક એટલોજ કે ઘીમાં તરેલી બદામ દરાખ એમાં મુકવાને બદલે કોઈબી જાતની જામ એમાં મુકી વાલીને ઉપલી રીતે તલી કાહાડવી.

૭૧૩. ઇંડાની કેરવાઇ—જેમ ઉપર કેરવાઈ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૦૯) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ ફરક એટલોજ કે ઘીમાં તરેલી બદામ દરાખ એમાં મુકવાને બદલે કઠણ બાફેલા ઈંડાની દાલ એમાં મુકી વાલીને ઉપલી રીતે તલી કાહાડવી.

૭૧૪. માવાની કેરવાઇ—જેમ ઉપર કેરવાઈ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૦૯) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ ફરક એટલોજ કે ઘીમાં તરેલી બદામ દરાખ એમાં મુકવાને બદલે દુધનો બનાવેલો કઠણ માવો લેઇ તેમાં જરા ગોલાબ અને એલચીદાણા નાખી મેલવીને એ માવો તેમાં થોડો થોડો મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ઘીમાં તલી કાહાડવી.

૭૧૫. ચણાના આટાની મીઠી પાપરી-એનો સામન-ચણાની દાલનો દરેલો આટો ૧) ટીપરી, ઘઉનો આટો એક મુથી, ખાંડ નવટાંક, ઘી એક પઈશાભાર, ખોખરા કીધેલા થોડા એલચીદાણા. એને બનાવવાની રીત-એક થાલીમાં આટાને ઉપલા ઘીમાં મેલવી તથા તેમાં ખાંડ એલચીદાણા નાખી તેમાં જરા જરા પાણી નામતા જવું અને હાતે કરી શારી પેઠે મસલતા જવું. એવી રીતે એ આટો વણી સકાય એવો જરા કઠણ બાંધવો. પછી એ આટાના ઘણા નાહાના નાહાના ગોલા પારવા. પછી એક થાલીને અબરૂ વાલી તેની ઉપર જરા સાતો ભભરાવી એક એક ગોલાની નાઢલી પાપરી વેલણુથી વણી કાહાડી છુંટી છુંટી સુપરામાં અથવા થાલીમાં જરા સાતો ભભરાવી નાખવી. થોડો વાર રહીને એક કહરાઈમાં થોડું ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી ગરમ કરવું. પછી તેમાં એક એક પાપરી નાખી બેઉપર લાલ તલી કાહાડી ચાંનીમાં મુકવી એટલે ચણાના આટાની મીઠી પાપરી થઈ.

૭૧૬. ચણાના આટાનો ખારી પાપરી-જેમ ઉપર ચણાના આટાની મીઠી પાપરી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૧૫) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ ફરક માતર એતલો જ કે એમાં ખાંડ નહીં લેવી અને તેને બદલે આટો બાંધતી વખતે જરા નીમખ અને ચમટી દરેલા મરી તેમાં નાખી મશલીને ઉપલી રીતે બનાવી ઘીમાં તલી કાહાડવી એટલે ચણાના આટાની ખારી પાપરી થઈ.

૭૧૭–૧૮. પાપરાં મીઠા તથા ખારાં બનાવવાની રીત—ઘઉંનો મેંડો ૧)ટીપરી લેઇ એક થાલીમાં નાખી નવટાંક ઘી અને એક ચમટી સફેદ તલ તથા દોહોર નવતાંક ખાંડ નાખી મેલવીને જરા જરા પાણી તેમાં નાખતા જવુ અને હાતે કરી સારી પેઠે મસલતા જવું. એવી રીતે એ આટો મશલીને જેમ રોતલીનો આટો કરીએચ તેવી રીતે વણી શકાય એવો જરા કઠણ આટો બાંધવો. પછી તેના નાહાના નાહાના ગોલા કરી ઘઉના કોરડા આતામાં મુકવા. પછી એક થાલીને અબરૂવાલી તેની ઉપર જરા શાતો ભભરાવી એક એક ગોલાને વેલણુથી પાપત જેવા પાતલા વણવા પણ વણતી વખતે તે આટો વલગે નહીં તેથી વેલણને જરા ઘી લગાડવું. વણીને તેને સુપરા અથવા થાલીમાં છુંતા છુંતા નાખી થોડો વાર વખાતા રાખવા. પછી ચુહુલા ઉપર પેણો અથવા કહરાઈ મુકી તેમાં બુડતું ઘી નાખી કકરાવીને એક એક પાપરાને તેમાં લાલ તલી કાહાડી ચાનીમાં મુકવા. પણ જો આતો બાંધતી વખતે તેમાં ખાંડ નહી નાખસો અને તેને બદલે જરા નીમખ નાખી મેલવીને ઉપલી

રીતે બનાવી ઘીમાં તલી કાહાડશો તો ખારા પાપરા થશે.

૭૧૯-૨૦. તલ ગોલની ચપટી તથા ખમણની ચપટી—એક ટીપરી ઘઉના ચારેલા આટાને પાણીથી મસલી કઠણ બાંધવો. પછી તેના નાહાના ગોલા કરી એક એક ગોલાને થાલી પર મુકી વેલણથી પાપરી જેટલા વણવા. પછી તેની વચમાં જરા ચમતી શફેદ તલ, જરા ખસખસ તથા જરા ગોલ અથવા ખાંડ મુકી તેનો એક છેરો ઉપર વાલીને ઢાંકી દેવો. પછી તેની કોરને હાતની આંગલીથી જરા ફરતી દાબીને વલગાવવી. પછી પીતલની કાંપણીથી તેની કોર જરા સરખી કાપી કાહાડી ચુહુલા ઉપર કહરાઈમાં કકરતાં ઘીમાં એક એક ચપટી મુકી બેઉ પર લાલ તલી કાહાડવા એટલે તલ ગોલની ચપટી થઈ. જો તલ ગોલને બદલે કોપરાનું તલેલું ખમણ થોડું થોડું તેમાં મુકી વાલીને ઉપલી રીતે તલી કાહાડશો તો કોપરાના ખમણની ચપતી થશે.

૭૨૧. બદામ દરાખની ચપટી—જેમ ઉપર તલ ગોલની ચપતી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૧૯) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ ફરક એતલોજ કે એમાં તલ ગોલ મુકવાને બદલે ઘીમાં તલેલી બદામ દરાખ થોડી થોડી મુકી વાલીને ઉપલી રીતે તલી કાહાડવી.

૭૨૨. દમોરી બનાવવાની રીત—ઘઉનો રવો પાઆ ટીપરી, ઘઉનો મેંડો પાઆ ટીપરી, ખાંડ નવટાંક, ઘી બે પઈશા ભાર, જરા એલચીદાણા તથા જરા છુંદેલું જાયફલ. એ બધાને એક થાલીમાં નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી તેમાં જરા જરા પાણી લેતાં જવું અને હાતે કરી આટાને મસલતા જવું. એ પરમાણે તે આટાને પાણીથી કઠણ બાંધવો. પછી એક થાલીને અબર વાલી તેની ઉપર એ અટાના ગોલાને મુકી હાતે કરી ફેરવ ફેરવ કરી ગાંઠીઆના જેવો જાડો વણવો. પછી તેની જીણી જીણી ગોલીઓ (દમોરી) કરી સુપરા અથવા થાલીમાં ઘઉનો આટો થોડો ભભરાવી તેમાં છુતી છુતી નાખીને થોડો વાર વખાતી રાખવી. દમોરી બનાવતી વખતે આટો હાતને વલગે નહી તેથી જરા સાતો લગાડવો. પછી ચુહુલા ઉપર એક કહરાઈ મુકી તેમાં થોડું ઘી નાખી કકરાવવું. પછી તેમાં થોડી થોડી દમોરી નાખી આંધરાંની ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરીને લાલ તલવી. તલાઇને લાલ થાય કે કાહાડીને ચાંનીમાં મુકવી એતલે દમોરી થઈ.

૭૨૩. વરધવરાં બનાવવાની રીત—એનો સામન—ઘઉનો મેંડો ૧ ટીપરી, ઘઉનો રવો પોણી ટીપરી, ખાંડ અરધો શેર, મરઘીના તાજા ઇંડાં ૩, ઘી આસરે લોહોર નવટાંક, એલચીદાણા પાઆ તોલો, છુંદેલું જરા જાયફલ, થોડી બદામ તથા પસતાની કાપેલી સલેસ, થોડી ચારોલી, અરધી સીસી ચહરાઉ તાડી. એને બનાવવાની રીત—ઉપલા બધા સામનને એક થાલીમાં નાખી એક બીજામાં ભેલીને એક રસ કરવો. પછી તેમાં થોડી થોડી તાડી રેડતાં જવું અને હાતે કરીને શારીપેઠે મસલતા જવું. એ આટો વણી શકાય એવો જરા કઠણ તાડીથીજ બાંધીને એક ગોલો કરવો. એમ કરતાં જો તાડી ઘટે તો બીજી થોડી વધારે લેવી. પણ જો તાડી નહી મલતી હોય તો ગરમ પાણીથી આટો બાંધવો. પછી એ આટાના ગોલાને એક વાસણમાં મુકી ઉપર કપડું ઢાંકી ૨૦-૨૫ મીનીટ રેહેવા દેવો, જેથી આટાનું ખમીર ચહરીને ખીલશે. પછી એ ચહરેલા આટાના જેટલા નાહાના મોહોતા વરધવરાં બનાવવા હોય તેવા તેના ગોલા કરવા. પછી એક થાલીને અબર વાલી તેની ઉપર જરા ઘી લગાડી ઉપર એક એક ગોલો મુકી વેલણે કરી જરા જાડા વરધવરાં વણી કાહાડી સુપરામાં છુતા છુતા થોડો વાર વખાતા મુકવા. પછી ચુહુલા ઊપર પેણો મુકી તેમાં બુડતું ઘી નાખી કકરાવવું. પછી એક એક વરધવરૂં તેમાં નાખી બેઉ પર લાલ તલી કાહાડી ચાંનીમાં મુકવા એતલે વરધવરાં થયા. જો વધારે બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે વધતો ઓછો સામન લેવો.

૭૨૪. બતાશા નાહાના તથા મોહોતા બનાવવાની રીત—૪) શેર ખાંડની ગોલી પડતી ચાશણી કરીને ચુહુલા ઉપરથી ઊતારવી (જુઓ ખાંડની ચાશણી બનાવવાની રીત ના૦ ૬૪૫) પછી તે ચાશણીને ખુબ ઘુંટવી. તારબાદ લાકડાના એક પાટીઆ ઉપર સફેદ જાડું કપરૂં પાંથરી તેની ઉપર તે ચાશણીના નાહાના મોહોતા હારેહા

૨ ટીપકાં પારીને થરવા દેવા. થરવા પછી બતાશા કાહાડી લેવા. જો મોહોતા બતાસા પારવા હોય તો તે પાંથરેલા કપડા ઉપર ઘણી ચાશણી રેડવી, જેટલી ચાશણી રેડશો તેતલા મોહોતા બતાશા બનશે. જયારે બતાશા થડે એટલે સંભાલથી કાહાડી લેવા.

૭૨૫. ખાંડના રમકડાં—ઉપર પરમાણે બતાશાના જેવી ખાંડની ગોલી પરતી ચાશણી બનાવી (જુઓ નાο ૬૪૫) શારી પેઠે ઘુંટીને લાકડાના બનાવેલા તેવી જાતના કોતરેલા બીબાને પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી તેમાં એ ખાંડની ચાશણી રેડવી. પછી થડવા દેવા એતલે તે બીબામાં જેવી તરેહની નકશી કોતરેલી હશે તેવી જાતના રમકડાં બનશે.

૭૨૬. હોલીના હારડાં બનાવવાની રીત—હોલીના હારડા અથવા બીજા નકડ રમકડાં બનાવવા હોય તો તેવા હારડાંના નકસી કોતરેલા લાકડાના પાટીઆના બીબા આવે છે તેવા બીબાના પાટીઆની વચમાં સુતરની દોરી લાંબી મુકી ઉપર બીજું તેવીજ નકસીનું બીબાનું પાટીઉ ઢાંકી દોરીથી મજબુટ બાંધવાં. પછી ૨) શેર ખાંડની પાંચ તારી ચાશણી કરી (જુઓ ખાંડની ચાશણી બનાવવાની રીત નાο ૬૪૫) તેમાં રેડીને થરવા દેવો. પછી દોરી છોરી નાખી તેમાંથી કાહાડસો તો ખાંડનો બનાવેલો હારડો નીકલશે.

૭૨૭. સેવ ઓસાવેલી બનાવવાની રીત—એનો સામન—શારી જુણી સેવ દોહોર શેર, (સેવ જેમ ઘણી જુણી હોય તે વધારે શારી), થોડા ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા, સફેદ ખાંડ પોણો શેર, બદામની બીજ નવટાંક, દરાખ પાશેર. એને બનાવાની રીત—એક તપીલીમાં આશરે ૩ સેર પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ચુહુલા ઊપર મુકી તલીએ બલતું કરવું. એ પાણી થાય તેટલા વખતમાં એક કથરોકની ઉપર આરો ચીપીઓ મુકી તેની ઊપર બોહીઉ અથવા ચાંની મુકવી. સેવમાંથી કચરો સોરટીઆ હોય તે કાહાડીને શોજી કરી રાખવી. જયારે ચુહુલા પર મુકેલી પેલી પાણીની તપીલીમાં કકરા પડે કે ઢાંકણું ઉઘાડી તેમાં આશરે બે પઈસા ભાર ઘી નાખવું. પછી તેમાં બધી સેવ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. બે તરણ મીનીટ રહીને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારી પેલી ચાંની અથવા બોહીઆમાં એ સેવ પાણી સુધા નાખી ઓશાવી કાહાડવી, જેથી તેમાનું પાણી કથરોકમાં ઝીલાઈ રેહશે. બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતા કાહાડીનાખી તેને કાપીને કટકા કરી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડી તથા દરાખને પણ ઘીમાં તલી કાહાડવી. જયારે સેવમાંનું પાણી બધું નીપરાઈ રહે કે એક સોજી તપીલીમાં પાશેર ઘી નાખી તેમાં થોડી ખાંડ નાખી પેલી ઓસાવેલી સેવમાંથી થોડી સેવ તેમાં નાખવી તથા બદામ દરાખ થોડી નાખવી. પછી પાછું ખાંડનું પર આપી તેમાં બાકીની સેવ તથા બદામ દરાખ નાખી ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી તપીલીને ઢાંકીને ચુહુલા ઉપર મુકવી બલતું કરવું નહી, પણ ઇંગાર પર રાખવી. દશ બાર મીનીટ રહીને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારી તેમાં એલચીદાણા નાખી ચમચથી મેલવીને રકાબીમાં કાહાડવી એટલે ઓસાવેલી અથવા બાફેલી સેવ થઇ.

૭૨૮. તલેલી મીઠી સેવ બનાવવાની રીત—એનો સામન—સેવ ૧ સેર (સેવ જેમ જુણી હોય તે વધારે શારી કેમકે જુણી સેવ પાણી વધારે ખમીને શારી ખીલે છે) શોજુ ઘી અરધો સેર, ખાંડ પોણો શેર જો જાહાજી મીઠી નહી કરવી હોય તો અરધો શેર ખાંડ લેવી. થોડા ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા તથા છુંડેલું જરા જાયફલ, અરધુ ગલાસ ગોલાબ, થોડી ઘીમાં તલી કાહાડેલી બદામ દરાખ. એને બનાવવાની રીત—સેવને એક ખુમચામાં નાખી શોજી કરવી, કેમકે તેમાં કચરો અથવા જીણા સોરતીઆ હોય છે. પછી એક પોહોલી તપીલીમાં ઊપલું બધું ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે તેમાં સેવ નાખી થોડે થોડે વારે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગના જેવી લાલ તલવી. પછી તેમાં આસરે અરધો શેર પાણી રેડવું તથા ખાંડ નાખી તેને ચમચથી તરીએ ઉપર કરી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી તલીએ બલતાંની ઘણી ધીમી આંચ કરવી. થોડો વખત થાયને ચમચથી તરીએ ઉપર કરી બલતાંની આંચ ખેંચી કાહાડી માતર ઈંગાર પર રાખવી. પછી સેવને જરા ચમટીમાં દાબી જોવી, જો સેવ ચરીને જ

રા નરમ થયલી જણાય કે તેમાં તલેલી બદામ એલચીદાણા વગેરે નાખી શારી પેઠે મેલવીને તપીલીને એથે ઉતારવી. એની ઉપર જરા ગોલાબ છાંટસો તો સારી સવાડ આપસે. પણ જો તેમાંનું પાણી બલી ગીયું હોય અને સેવનો દાણો કરક જણાય તો બીજું તેમાં થોડું પાણી રેડી તરીએ ઉપર કરી ઈંગાર પર રાખવી. તપાશ રાખવી કે તલીએ સેવ બલે નહી. જ્યારે સેવ શીંજીને નરમ થાય કે ઉતારવી.

૭૨૯. તલેલી સેવપર આખી દાલના ઇડાં—જેમ ઉપર તલેલી મીઠી સેવ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૨૮) તેજ પરમાણે સેવને મીઠી બનાવી કાહાડવી. પછી કલઈની એક થારકી અથવા ખુમચીમાં જરા ધી નાખી તેમાં થોડી સેવ નાખી ગરમ કરવી. પછી ચમચે કરી તે સેવને પોહોરી કરી તેની ઉપર મરઘીના તાજા આખી દાલના ઇંડાં ફરતાં ભાંજવા. તથા તેની દાલપર જરા નીમખ ભભરાવવું. ઇંડાં બંધાય કે ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે સેવ પર ઇડાં થયા.

૭૩૦. ધઉનું રાંધેલું દુધ—એનો સામન— ધઉનું દુધ આસરે અરધો સેર, ગોલ અથવા ખાંડ અરધો શેર, ધી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક. એને બનાવવાની રીત—એક વાસણમાં આશરે સવાસેર પાણી રેડી તેમાં ધઉનું દુધ નાખી ૮-૧૦ મીનીટ રેહવા દેવો. પછી એક તપીલીમાં ધી નાખી કકરાવવું. ધી કકરે કે પેલું પાણીમાં ભીંજવેલા દુધને હાતે કરી શારી પેઠે ચોલીને મેલવી દેઈ તેમાં નાખવું. પછી તેને ચુહુલાપર ને ચુહુલા પરજ ધુંટ ધુંટ કરી ચેરવવું. જો દુધને બરાબર ધુંટ ધુંટ નહી કરશો તો ગુંગરા વરી દુધ કાચું રેહશે, તેથી જેમ ફેરવ ફેરવ કરી દુધને ચેરવશો તેમ શારૂ થશે. જયારે દુધ અરધું ચરવા પર આવે કે તેમાં ઊપલી ખાંડ અથવા ગોલ નાખી ધુંટ ધુંટ કરી ખુબ ચેરવવું. જયારે દુધ બંધાઈને ખીર જેવું થાય કે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે રાંધેલું ધઉનું દુધ થયું. એવી રીતનું દુધ રોટલી સાથે ખાધામાં આવે છે.

૭૩૧. ધઉનું તલેલું દુધ—ધઉનું દુધ અરધો સેર, ગોલ અથવા ખાંડ અરધો શેર, ધી અરધો સેર, થોડા એલચીદાણા તથા જરા ખુંડેલું જાયફલ. પેહેલા ધઉના દુધને એક વાસણમાં નાખી તેમાં આશરે પાસેર પાણી રેડી ભીજવવું. જયારે દુધ શારી પેઠે ભીંજઈ રહે કે ઉપરથી તે પાણી નીતારી કાહાડવું. પછી તે દુધને હાતે કરી ચોલીને એક રસ કરવું. પછી તેમાં ખાંડ અથવા ગોલ નાખી મેલવી દેવું. પછી એક તપીલી અથવા કહરાઈને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ધી નાખી કકરાવવું. પછી તેમાં પેલું દુધ ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહવું. તલીએ સારા ઈંગાર અથવા બલતાની ધીમી આંચ કરવી. એ પરમાણે દુધને ફેરવ ફેરવ કરી ધીમાંજ ચેરવવું. જયારે દુધ ચરીને લાલ છુટાં રવા જેવું વરૂં થાય ને તેમાંનું પાણી તદન સુકાઈ જઈને કોરડું જેવું ધી પરૂ થાય કે તેમાં એલચીદાણા જાયફલ નાખી તપીલીને ઉતારવી. પણ જો એમાં ધીમાં તલી કાહાડેલી બદામ દરા નાખીને ઉતારસો તો સારૂ સવાદ આપશે. તે સાથ એની ઉપર જરા ગોલાબ છાંટવો.

૭૩૨. ધઉના દુધની ગોલપાપરી— અરધો સેર ધઉના દુધને ખુંડીને બારીક આટાં જેવું કરવું. પછી આશરે અરધો સેર ગોર લઈ તેમાં એક કુલીઉ પાણી રેડી ચુહુલા પર મુકી તેનો ચાશ કરવો. ચાશ અરધો થવા આવે ને તેમાં જરા આંગલી ધી નાખવું. ચાશ બરોબર થઈને હાતને લાગી તાર નીકલે એવો થાય કે તેમાં ખપતું ખપતું પેલું ખુંડેલું ધઉનું દુધ નાખવું અને ચમચે કરી ચારવ ચારવ (યાને ધુંટીઆ) કરવું. જયારે ધઉનું દુધ ચાશ પીને કઠણ થાય કે એક થાલીમાં ધી લગાડી તેમાં એ ચાશની નાખી ચમચે સરખું પોહોરૂં કરી એક કાંસીયાને તલીઆને ધી લગાડી તેની ઉપર ફેરવીને એક સરખું કરી ઉપર એલચીદાણા ભભરાવવા પછી ચમચથી ઉપર કાપ મુકવા. થંડી પડેને કાપમાંથી કાપી કાહાડવા.

૭૩૩. ધઉના દુધની બદામની ગોલ પાપરી—જેમ ઉપર ધઉના દુધની ગોલ પાપરી (જુઓ ના૦ ૭૩૨) બનાવવાની રીત છે તેજ પરમાણે બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ધીમાં તલેલી થોડી બદામની સલેસને ચાશમાં ધઉનું દુધ નાખતી વખતે તેમાં શાથે નાખી ઉપલી રીતે બનાવો.

૭૩૪. ઘઉંના દુધની પસતાની ગોલ પાપરી—જેમ ઊપર ઘઉંના દુધની ગોલ પાપરી (જુઓ ના૦ ૭૩૨) બનાવવાની રીત છે તેજ પરમાણે બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઘીમાં તરેલી પસતાની સલેસને ચારામાં ઘઉનું દુધ નાખતી વખતે તેમાં સાથે નાખી ઉપલી રીતે બનાવો.

૭૩૫. ચુરમાના લાડવા—ઘઉંનો આટો ૧) શેર લેઈ તેમાં આશરે પાસેર ઘી નાખી સારી પેઠે મેલવી દેવું. પછી તેને પાણીથી કઠણ બાંધવો. પછી તે બાંધેલા આટાના મુઠીયાં વાલવા. પછી એક કહરાઈમાં આશરે પોણો શેર ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં એ મુઠીઆને તલી કાહાડવા. પછી એ તલેલા મુઠીયાને ખાનીમાં ખાંડીને બારીક ભુકો કરી ચાંનીમાંથી ચારી કાહાડવો અને જાડો ભુકો રહે તેને ફરીથી ખાંડીને ચારી કાહાડવો. પછી એક ખુમચામાં એ ચારી કાહાડેલો ભુકો નાખી તેમાં તરતાં ઘી બાકી રહેલું હોય તે ઘી નાખી તે ઘીને એ ભુકામાં મેલવી દેવુ. પછી તેમાં અરધો શેર ખાંડ નાખી તે ખાંડને અલગે હાતે હલવે હલવે તેમાં મેલવી. પછી તેમાં છોલેલી બદામની બીજના કટકા, એલચીદાણા, ચારોલી વગેરે મેવાનો મસાલો નાખી મેલવીને આશરે દોહોર દોહોર પાસેરના લાડવા વાલીને એક થાલીમાં શોજી પતરાવલ પાંથરી તેની ઉપર છુટા છુટા મુકવા. એક રાત રાખીને બીજે દાહાડે તે પતરાવલ ઉપરથી કાહાડીને જુદા વાસણમાં મુકવા. એટલે ચુરમાના લાડવા થઆ. જોઈએતો ખાંડને બદલે એમાં દરેલી શાકર મેલવીને બનાવશો તો શાકરના ચુરમાના લાડવા થશે.

૭૩૬. બરફી ચુરમો—એક શેર ઘઉના આટામાં પાશેર ઘી નાખી શારીકાની મેલવીને તેને પાણીથી કઠણ બાંધવો. પછી એ બાંધેલા આટાના મુઠીઆ વાલી કહરાઈમાં આશરે પોણો શેર ઘી નાખી તેમાં તલી કાહાડવા. પછી એ તલી કાહાડેલા મુઠીયાને ખાંનીમાં ખાંડી બારીક ભુકો કરી ચાંનીમાંથી ચારી કાહાડવો અને જાડો ભુકો રહે તેને ફરીથી ખાંડીને ચારી કાહાડવો. પછી પાશેર ગોલ અને અરધો શેર ખાંડને સાથે ભેલી નાખી પેલા ચારી કાહાડેલા આટાના ભુકામાં એ ગોલ નાખી મેલવીને તેમાં પેલું તરતાં ઘી બાકી રહેલું હોય તે ઘી નાખી મેલવીને એક થાલીમાં ઘી લગાડી એ મેલવણી નાખી સરખી પાથરી દેવી. જયારે તે ઠરે એટલે આશરે પાસેર ઘીને ગરમ કરી તેની ઉપર રેડી દેવું. પછી તે થાલીને થંડી જગાપર હવામાં એક રાત મુકી રાખવી. બીજે દાહાડે જયારે એ થાલીમાં બંધાઇને બરફી જેવું થાય કે છરીથી કાપ પારીને કટકા કાહાડવા. એટલે બરફી ચુરમો થઓ.

૭૩૭. પુરી બનાવવાની રીત—એક થાલીમાં દોહોર પાશેર ખાંડ, જરા એલચીદાણા, જરા છુંડેલું જાયફલ નાખી તેમાં ઘઉનો મેડો એક ટીપરી નાખી ભેલી દેવો. પછી તેમાં બે પઇશા ભાર ઘી નાખી શારી પેઠે મેલવી નાખવું. પછી તેમાં જરા જરા પાણી લેતા જવું અને હાતે કરી મસલતાં જઇ એ આટો વણી શકાય એવો મસલી મસલીને રોટલીના આટા જેવો કઠણ બાંધવો. પછી તેના નાહાના નાહાના જીણા ગોલા કરવા. પછી એક થાલીને અબરૂ વાલી તેની ઉપર જરા આતો ભભરાવી એક એક ગોલાને વેલણથી પાપરીના જેટલા વણવા. વણતી વખતે વેલણને જરા ઘી લગાડવું કે આટો વલગે નહી પછી એ વણેલી પુરીઓને સુપરામાં જરા સાટો ભભરાવી તેમાં છુટી છુટી નાખી આશરે ૧૫-૨૦ મીનીટ રહેવા દેવી. પછી ૧ શેર ઘીને એક કહરાઈમાં નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી કકરાવવું. અને તેમાં એક એક પુરી નાખી લાલ તલી કાહાડી ચાંનીમાં મુકવી એટલે મીઠી પુરી થઈ. પણ જો એમાં ખાંડ નહી નાખશો તો મોલી પુરી થશે, તેથી ગમેતો મીઠી પુરી બનાવો અને જોઈએતો મોલી પુરી બનાવો એ પકવાન ખાનાર તથા બનાવનારની મરજીપર છે.

૭૩૮. મસાલાની ખારી પુરી—એનો સામન—ઘઉનો મેડો ૧ ટીપરી, નીમખ આશરે બે આની ભાર, જરા દરેલી હરદ, ઘી ૩-૪ પઈશા ભાર, ખોખરૂં કીધેલું જરાં જીરૂં. એને બનાવવાની રીત—ઉપલા બધા સામનને એક થાલીમાં નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી તેમાં થોડું થોડું પાણી નામતાં જવું અને મસલતાં જઇ એ આટો વણી શકાય એવો મસલી મસલીને કઠણ બાંધવો. પછી તેને જરા ઘી લગાડી તેના જીણા નાહાના નાહાના ગોલા કરવા. પછી

એક થાલીને અબરૂ વાલી તેની ઉપર જરા શાતેા ભભરાવી વેલણથી પાપરીના જેટલા વણવા. પછી એ વણેલી પુરીઓને સુપરામાં જરા આટો ભભરાવી તેમાં છુટી છુટી નાખી ૧૫-૨૦ મીનીટ વખાતી રાખવી. પછી કહરાઇમાં એક સેર ઘી નાખી કકરાવી તેમાં એક એક પુરી નાખી બેઉ પડ લાલ તલી કાહાડી ચાંનીમાં મુકવી એટલે મશાલાની ખારી પુરી થઈ. પણ, જો એમાં હરદ તથા જીરૂં નહી નાખસેા તેા અમથી ખારી પુરી થશે.

૭૩૯. લેાચા પુરી બનાવવાની રીત–૧ સેર મેદેા લેઈ તેમાં આશરે દેાહેાર નવટાંક ઘી નાખી સારી પેઠે મેલવીને એક રસ કરવું. પછી તેને પાણીથી મસલીને જરા કઠણ બાંધવેા. પછી એ બાંધેલા આટાને જરા ઘીનેા હાત લેઈ તેના જીણા નાહાના ગેાલા કરી એક થાલીને અબરૂ વાલી તેની ઉપર વેલણે કરી તેની પુરીઓ વણવી. પછી એક કહરાઈને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે એક સેર ઘી કકરાવીને તેમાં તે પુરીઓને એક એક તલવી. પણ એ પુરીઓ તલવાની રીત એ છે કે જે પુરી ઘીમાં તલવા મુકે તે તલાઈને ઉપર આવે એટલે તે કહરાઈમાંથી ઝારાએ કરી અથવા આંધરાંની ચમચે કરી તે ઉપર આવેલી પુરીની ઉપર ઘી છાંટવું એટલે તે પુરી ફુલીને દરા જેવી થશે. પછી કાહાડીને ચાંનીમાં મુકવી.

૭૪૦. રવાની ખીચી બનાવવાની રીત—એક તપીલીમાં આશરે અરધેા શેર પાણી રેડી તેમાં દેાહેાર પાશેર ખાંડ અને બે પઈસા ભાર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી. જયારે પાણીમાં બે તરણ આબજોસ (કકરા) આવે કે તેમાં ૧) ટીપરી ઘઉનેા રવેા નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. રવેા ચરીને સીંજે કે તપીલીને એથે ઉતારવી એટલે રવાની ખીચી થઈ થંડી પડેને ધારીમાં ભરવી (જુઓ આટાની ખીચી બનાવવાની રીત ના૦ ૭૪૧)

૭૪૧. આટાની ખીચી બનાવવાની રીત—એક તપીલીમાં આશરે અરધેા સેર પાણી રેડી તેમાં દેાહેાર પાસેર ખાંડ તથા બે પઈશા ભાર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી. જયારે તેમાં કકરેા પડે કે ભીણા ચેાખાનેા દરેલેા આટેા એક ટીપરી તેમાં નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી સીંજવવા દેવી. શીંજેને ઉતારી થાલી અથવા કઠરેાકમાં નાખી ખુબ થંડી પડવા દેવી. પછી હાતે કરી મસલીને નરમ આટેા કરી તેના નાહાના ગેાલા કરવા. એટલે આટાની ખીચી થઈ. એ ખીચી ધારી બનાવવાના કામમાં આવે છે. (જુઓ ઉપર રવાની ખીચી ના૦ ૭૪૦)

૭૪૨. ખમણની સાદી ધારી—અરધુ નરીએલ લેઈ તેને ખમણીને એક વાસણમાં ખમણ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં અરધેા સેર ખાંડ અથવા ગેાલ અને પેલું કેાપરાનું ખમણ નાખવું તથા જરા ઘી તેમાં નાખવું. પછી તેને ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવું. જયારે પાકત ચાશ થાય અને ખમણ ખાંડ અથવા ગેાલની સાથે મલી જઈને ચીકી જેવું થાય કે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી ખમણને થંડું પડવા દેવું. તારબાદ એક ટીપરી ઘઉના આટાને એક થાલીમાં નાખી પાણીથી શારી પેઠે મસલીને વણી શકાએ એવેા નરમ બાંધવેા. પછી તેના ગેાલા કરવા. પછી એક એક ગેાલેા હાતમાં લેઈ તેનું કુલ્લું કરી પેલું કેાપરાનું ખમણ તેમાં થેાડું થેાડું ભરી વાલીને થાલી ઉપર વેલણથી ધારી વણી કાહાડવી. પછી એ વણેલી ધારીને લેાહેાઢી પર ઘી નાખી તેમાં મુકીને બેઉ પર લાલ તલી કાહાડી રકાબીમાં મુકવી. જો એ ધારીને ભુંજેલી કરવી હેાય તેા લેાહેાઢી પર ઘી નહી નામવું. અને ધારીને તેની ઉપર મુકી ફેરવ ફેરવ કરી ભુંજઈને તઈઆર થાય કે કાહાડવી.

૭૪૩. ખજુરની સાદી ધારી—જેમ ઉપર ખમણની ધારી બનાવવાની શીત છે (જુઓ ના૦ ૭૪૨) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ ફરક એટલેાજ કે કેાપરાનું ખમણ એમાં ભરવાને બદલે શારેા મશકતી નવેા ખજુર પેાણેા શેર લેઈ ભાંજીને તેમાંથી તેના ઠડીઆ કાહાડી નાખી એક શેાજી ખાંનીમાં ખજુરને છુંડીને નરમ માવા જેવેા કરવેા. પછી એ છુંડેલેા ખજુર તેમાં ભરી ઉપલી રીતે ધારી વણી કાહાડી ગમે તેા ઘીમાં તલી કાહાડેા અને ગમે તેા લેાહેાઢી પર અમથી ભુંજી કાહાડવી એટલે ખજુરની ધારી થઈ.

૭૪૪. કેલાની સાદી ઘારી—જેમ ઉપર ખમણુની ઘારી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૭૪૨) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ ફરક એટલોજ કે કોપરાનું ખમણ એમાં ભરવાને બદલે વસઈગરા પીલી છાલના ૩-૪ પાકા કેલાને પાણીમાં આખા નરમ બાફી કાહાડી થંડા પડેને ઉપરથી છાલ તેની છોલી કાહાડી એક વાસણમાં નાખી કરછીથી છુંડીને માવા જેવા કરવા. પછી તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાંખી મેલવીને એ છુંડેલા કેલાને થોડું થોડું તેમાં ભરી ઉપલી રીતે ઘારી વણી કાહાડી ગમે તો ઘીમાં તલી કાહાડો અને ગમે તો લોહોઢીપર અમથી ભુંજી કાહાડવી એટલે કેલાની ઘારી થઈ.

૭૪૫ કણની સાદી ઘારી—જેમ ઊપર ખમણની ઘારી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૭૪૨) તેજ પરમાણે એ બનાવવી. પણ ફરક એટલોજ કે કોપરાનું ખમણ એમાં ભરવાને બદલે ૧ શેર રતાલું અથવા શકરકણને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી છોલી કાહાડવા. પછી તેને કરછીથી છુંડી નાખી નરમ માવા જેવો કરી તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને એ છુંડેલો કણ થોડો થોડો તેમાં ભરી ઉપલી રીતે ઘારી વણી કહાડી ગમે તો ઘીમાં તલી કાહાડો અને ગમે તો લોહોઢી ઉપર ભુંજી કાહાડવી એટલે કણની ઘારી થઈ.

૭૪૬. ખીચીની સાદી ઘારી—જેમ ઉપર ખમણની ઘારી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૭૪૨) તેજ પરમાણે બનાવવી. પણ ફરક એટલોજ કે કોપરાનું ખમણ એમાં ભરવાને બદલે ઊપર પરમાણે રવાની ખીચી અથવા આટાની ખીચી બનાવી તેમાં થોડી થોડી ભરી ઉપલી રીતે ઘારી વણી કાહાડી ગમે તો ઘીમાં તલી કાહાડો અને ગમે તો લોહોઢી ઉપર ભુંજી કાહાડવી એટલે ખીચીની ઘારી થઈ. (જુઓ રવાની ખીચી તથા આટાની ખીચી બનાવવાની રીત નાં૦ ૭૪૦ તથા નાં૦ ૭૪૧)

૭૪૭. ખીચીની માનની ઘારી—ઘઉનો રવો અરધી ટીપરી લેઇ એક થાલીમાં નાખી પાંણીથી બાંધી ગોલો કરવો. પછી એક થાલીમાં ભીણા ચોખાનો આટો એક ટીપરી નાખી તેમાં થોડું ઘી નાખી મથીને માન બનાવવું. એ માન મથવામાં આશરે અરધો શેર ઘી પચાવવું. પછી એક થાલીને અબરૂ વાલી તેની ઉપર શાતો બભરાવી પેલા બાંધેલા આટાનો ગોલો મુકી હાતે કરી જરા દાબી તેને પોહોરો જાડા રોટલા જેવો કરવો. પછી પેલા ઘીમાં મથેલા માનના આટાના બે સરખા ભાગ કરવા અને એક ભાગ પેલા રોટલા ઉપર મુકી હાતે કરી બધે શરંખો લગાડવો. પછી તેના છેરા વાલી પાછું પોહોરૂં કરી તેના બીજા પર ઉપર પેલા માનનો બાકીનો ભાગ ફરતો પાંથરવો. પછી તેની ગોલ બીંડરી વાલી તેના જરા વજણના ગોલા પારવા. પછી એક એક ગોલો લેઇ તેનું કુલ્લું કરી તેમાં ઉપર પરમાણે બનાવેલી (જુઓ નાં૦ ૭૪૧) આટાની ખીચી થોડી થોડી ભરી વાલીને થાલી ઉપર વેલણે કરી તેની ઘારી વણી કાહાડવી. પછી કહરાઈ અથવા પેણામાં એક શેર અથવા દોહોર શેર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે તેમાં એક એક ઘારી મુકી બેઉ પડ તલી કાહાડવા એટલે ખીચીની માનની ગારી થઇ.

૭૪૮-૪૯. કેલાની તથા કણની માનની ઘારી—જેમ ઉપર ખીચીની માનની ઘારી બનાવવાની રીત છે(જુઓ નાં૦ ૭૪૭) તેજ પરમાણે ભીણા ચોખાનો આટો, ઘી તથા ઘઉનો રવો લેઈને માન બનાવી તેના ગોલા પારવા. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં ખીચી ભરવાને બદલે વસઈગરા પાકા કેલા અથવા શકરકણ અથવા રતાલું કણને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી છોલીને એક વાસણમાં નાખી કરછીથી છુંડી તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવી દેવો. પછી પેલા એક એક ગોલાનું કુલ્લું કરી તેમાં એ છુંડેલા કેલા અથવા કણ થોડું થોડું ભરી વાલીને ઉપર પરમાણે ઘારી વણી કાહાડી કહરાઈ અથવા પેણામાં બુડતાં કકરતાં ઘીમાં તલી કાહાડવી.

૭૫૦. માવાની માનની ઘારી—જેમ ઉપર ખીચીની માનની ઘારી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૭૪૭) તેજ પરમાણે ભીણા ચોખાનો આટો, ઘી તથા ઘઉનો રવો લેઈને માન બનાવી તેના ગોલા પારી તેનું કુલ્લું બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં ખીચી ભરવાને બદલે દુધનો બનાવેલો કઠણ માવો લેઈ તેમાં થોડા

એલચીદાણા અને ગેલાબ નાખી મેળવીને થેાડેા થેાડેા એ માવેા તે ફુલ્લામાં ભરી વાળીને તેની ધારી વણી કાહાડી કહરાઈ અથવા પેણામાં બુડતાં કકરતાં ઘીમાં ઉપલી રીતે તળી કાહાડવી એટલે માવાની માનની ઘારી થઈ.

૭૫૧. ચણાના આટાના ભજીઆ બનાવવાની રીત—એનેા સામન–મેઠીની ભાજીની જુરી ૧, કાંદેા ૧, ચણાનેા દરેલેા આટેા ૧ ટીપરી, લીલા મરચાં ૨–૩, કાંદેા ૧, ફુડણાના ૨–૩ ડાંખરા, આદુ લસણનેા છુંડેલેા જરા મસાલેા, ઘાણા જીરાનેા દરેલેા મસાલેા અરધેા તાલેા. જરા દરેલી હરદ, અરધીના દરેલા મરી, થેાડા આખા ઘાણા વથા જીરૂં. એને બનાવવાની રીત આખા ધાણા તથા જીરૂંને ખાંનીમાં નાખી જરા ખેાખરૂં કરવું, કેાઠમીર મરચાંને છુંડીને મસાલેા દરવેા. ભાજીની જુરી તથા ફુડણાને શમારી જીણેા જેવેા કાપવેા. કાંદાને શમારી ખાંનીમાં છુંડવેા. પછી એક વાસણમાં ચણાનેા આટેા નાખી તેમાં બધેા સામન નાખી મેળવી દેવેા, તથા તેમાં જરા નીમક તેના સુમાર પરમાણે નાખી પાણીથી એ આટેા બાંધવેા. એ આટેા કઠણ બાંધવેા નહી પણ ભજીઆ બને એવેા ખરપતા જેવેા ધારેા કરી ૨૦–૨૫ મીનીટ રેહેવા દેવેા જેથી એ આટેા જરા ચહરશે. પછી કહરાઈમાં ઘી અથવા તેલ નાખી ચુહુલા ઊપર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે પેલા આટાને હાતે કરી શારી પેઠ મેળવી દેઈને ભજીઆની કાની બબે તરણ તરણ બેટકાં તેમાં નાખી લાલ તળી કાહાડવા. એ પરમાણે જેટલેા આટેા હેાય તેના ભજીઆ બનાવી કાહાડવા. ગમે તેા પાણીથી એ આટેા બાંધવાને બદલે નરીએળના પાણીથી અથવા. તાડીથી એ આટેા બાંધવેા.

૭૫૨. માનના ખમણના ચપતા—ઝીણા ચેાખાનેા આટેા ૧) શેર, મીઠાઈનું ઘી પેાણેા શેર. એ બેઉને ખુમચામાં નાખી શારી પેઠ તેનું માન બનાવવું. પછી એક ખુમચામાં ૧) ટીપરી ઘઉંનેા રવેા નાખી ખુબ ગુંદીને પાણીથી બાંધી તેનેા ગેાલેા કરવેા. પછી એ ગેાલાને વણી રેાટલા જેવેા પેાહેારેા કરી પેલા ઝીણા ચેાખાના આટાનું ઘીમાં મથેલું માન બેઉ પર ઉપર હાતે કરીને લગાડવું. પછી ગેાળ વાળીને તેના વજણ પરમાણે નાહાના અથવા મેાહેાટા ગેાલા પારવા. પછી તે ગેાલાને વેલણથી વણવા, વણીને તેમાં કેાપરાનું તરેલું ખમન થેારૂં થેારૂં મુકી તેનેા એક છેરેા ઉપર ઢાંકી આંગલાથી તેની ફરતી ધાર દાબી દેવી જે ખમન દેખાય નહીં. એ પરમાણે જેટલા ગેાલા હેાય તેના ચપતા બનાવવા. પછી પેનામાં બુડતું ઘી કકરાવી તેમાં એકેક ચપતું મુકી લાલ તળી કાહાડવા. (જુએા કેાપરાનું તરેલું ખમન બનાવવાની રીત ના૦ ૭૫૫)

૭૫૩. ચપતા બનાવવાની રીત—એનેા સામન—સફેદ મેડા ખાંડ અરધેા શેર, ઘી પાશેર, ઘઉનેા મેંડેા ૧ ટીપરી, ઘઉનેા રવેા ૧ ટીપરી, થેાડા ખેાખરા કીધેલા એલચીદાના, પસતા તથા બદામની કાપેલી થેાડી સલેસ, છુંડેલું જરા જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—ઉપર કહેલા બધા સામનને એક ખુમચામાં નાખી શારી પેઠ મેળવી તેમાં થેાડું થેાડું પાણી નાખતાં જવું ને હાતે કરીને જેમ રેાટલીનેા આટેા મસલીએચ તેવા રીતે એ આટાને ખુબ મસલી મસલીને જરા કઠણ બાંધવેા. પછી એ આટામાંથી એક મેાહેાતા લાવરાના જેટલેા થેાડેા આટેા લેઇ હાતમાં ફેરવ ફેરવ કરી ગેાળ લાવરા જેવેા ગેાલેા કરી એક ખુમચાને અબરૂ વાળી તેની ઉપર એ ગેાલેા મુકી વેલણે કરી જરા જાડું ચપટું વણી કાહાડવું. વણતી વખતે આટેા વલગે નહીં તેથી વેલણને જરા ઘી લગાડવું. એ પરમાણે તે આટાના જેટલા ચપતા થાય તેટલા વણી કાહાડવા. વણીને તેને છુટા છુટા સુપરા અથવા ખુમચામાં નાખી થેાડેા વાર રાખવા, પણ તરત તેને તળી કાહાડવા નહી. પછી કકરતાં બુડતાં ઘીમાં પેણામાં એક એક મુકી લાલ તળી કાહાડવા. જો વધારે બનાવવા હેાય તેા ઉપર પરમાણે વધારે સામન લેવા.

૭૫૪. ખમણના ચપતાં બનાવવાની રીત—ઉપર પરમાણે (જુએા ના૦ ૭૫૩) આટાના ગેાલાને વેલણથી વણવા પછી તેમાં કેાપરાનું તરેલું ખમણ થેાડું મુકી તેનેા એક છેરેા ઉપર ઢાંકી આંગલાથી તેની ફરતી ધાર દાબી દેવી જે તેમાંનું ખમણ દેખાય નહી. પછી તેને ઉપલી રીતે ઘીમાં લાલ તળી કાહાડવા એટલે

ખમનના થપટાં થયા. (જુઓ કોપરાનું તલેલું ખમણ બનાવવાની રીત ના૦ ૭૫૫)

૭૫૫. કોપરાનું તલેલું ખમણ બનાવવાની રીત—૧) મોહોતા આખા નસીએલ ને ઉપરથી છરીએ કરી ઓખવીને શાફ કરવું. જેથી ખમણુતી વખતે તેનો કચરો ખમણુમાં પડે નહી, પછી તેનું ઝીણું સફેદ ખમન કાહાડવું. ખમનતા ખમનતા કોપરાનો લાલ ભાગ જણાએકે ખમનવું નહી. પછી તપીલીમાં એ ખમન તથા અરધો શેર ખાંડ અને ૩) પઈસાભાર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ધીમી બલતાંની આંચ કરી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરીને ચીકી જેવું કરવું. જો ખાંડને બદલે ગોલ નાખશો તો ખમણુ રાતું થશે. જયારે ખમન ચીકી જેવું થાય કે તેમાં બદામની છોલેલી બીજના કટકા અથવા શલેસ, દરાખ, પસતા, ચારોલી, ખસખસ, એલચીદાણા અને છુંડેલું જાયફલ નાખી શારી પેઠ મેલવી દેઈને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઊતારી થંડું પડવા દેવો, જો વધારે ખમણુ અનાવવું હોય તો ઉપર પરમાણે વધતું ઓછું ઘી ખાંડ અને નરીએલ લેવા.

૭૫૬. તલના લાવરા—અરધો શેર સફેદ તલ લેઈ તેને ચુંટી સાફ કરવા. પછી એક લોહોરી પર જરા ભુંજી કાહાડવા. પછી એક તપીલીમાં ગોર દોહોર સેર નાખી જરા પાણી રેડી ચાશ કરવો. પછી તેમાં દોહોર પાસેર ઘી નાખી ચીકી જેવો ચાશ બનાવી તેમાં પેલા તલ નાખી મેલવી દઇ તેના નાહાના નાહાના ગોલ લાવરા બનાવવા. બનાવતી વખતે હાતને વલગે નહી તેથી જરા જરા ઘી લગાડતાં જવું. ગમેતો ગોરનો ચાશ બનાવતી વખતે તેમાં ઘી થોરું નાખવું. જો વધારે બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે તલ ગોર તથા ઘી વધારે લેવું.

૭૫૭. સીંગના લાવરા—અરધો શેર ભુંજેલી સીંગના દાણાની ઉપરથી રાતા છલતાં છોલી કાહાડી માતર સફેદ દાના લેવા. અને ઉપર પરમાણે ગોર ઘીનો ચીકી જેવો ચાશ બનાવી (જુઓ ના૦ ૭૫૬) તેમા સીંગના દાના નાખી મેલવી દઈને લાવરા બનાવવા.

૭૫૮. સીંગની ચીકી—અરધો શેર ભુંજેલી સીંગના સફેદ દાના લેવા પછી એક તપીલીમાં દોહોર શેર ગોર નાખી જરા પાણી રેડી ચાશ કરવો. પછી તેમાં દોહોર પાશેર ઘી નાખી ચીકી જેવો ચાશ બનાવી તેમાં શીંગ નાખીને મેલવી દેવો. પછી એક લાકડાના પાટીઆ પર અથવા કલઈના ખુમચામાં ઘી લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણી ગરમ ગરમ નાખી લાકડાના વેલનથી શરખી પાંથરી દેવી. પછી છરીથી ચાર ચાર આંગલ દુર કાપ મુકવા. ઠંડી પડવા પછી કાહાડી લેવા.

૭૫૯. ચણાની ચીકી—જેમ ઊપર સીંગની ચીકી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૫૮) તેજ પરમાણે બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે સીંગને બદલે ભુંજેલા ચણા લઈ ઉપરથી છલતાં કાહાડી નાખી શાફ કરીને ઉપલી રીતે બનાવો.

૭૬૦. બદામ દરાખનો મદીલો બનાવવાની રીત—એનો સામન—ઘઉનો રવો અરધી ટીપરી, ઘઊનો મેંડો અરધી ટીપરી, શફેદ મેંડા ખાંડ દોહોર પાશેર (પણ જરા વધારે મીઠો કરવો હોય તો અરધો શેર સુધી લેવી) બદામ તથા પસતાની બીજ મલીને નવટાંક, ખીસમીસ દરાખ દોહોર નવટાંક, થોડી ચારોલી, ખોખરી કીધેલી થોડી વલીઆરી, છુંડેલું જરા જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—બદામ તથા પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી તેની ઉપરના છલતાં કાહાડી નાખી તેને કાપીને ઝીણી સલેસ કરો અને ગમે તો ઝીણા કટકા કરો. રવો તથા મેંડાને એક થાલીમાં નાખી ભેલી દેઈ તેમાં આશરે નવટાંક ઉપર ઘી નાખી શારી પેઠ મેલવીને એકરશ કરી નાખવુ. પછી એ આટામાં થોડું થોડું પાણી લેતા જવું અને હાતે કરી મશલતાં જવું. એ પરમાણે મસલીને એ આટો રોટલીના આટા જેવો બાંધવો. યાદ રાખવું કે આટાને ઘણો મસલવો નહી. પછી તેના ગોલા કરી તેની જાડી નાઢલી રોટલીઓ વણી કાહાડવી. પછી ચુહુલા ઉપર લોહોઢી મુકી તેની પર બેઉ પર ચેરવી કાહાડીને તે રોટલી ગરમ હોય તેટલાંજ તેને એક થાલીમાં ભાંજીને બારીક ભુકો કરવો. એ પરમાણે બધી રોટલીનો આટા જેવો ખુબ બારીક ભુકો કરવો તથા તેમાં એક મુથી ઘઉનો આટો નાખી તે ભુકામાં મેલવી દેવો, તથા બદામ પસતા અને ચારોલીને તલી કાહાડવી પછી એક કહ

રાઈમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં એક કુલીઉ પાણી રેડી શીરો કરવો, ચાશ જરા ચીકાશ પર આવે કે તેમાં આશરે પાશેર ઘી નાખી પેલો રોટલીનો ભુકો તેમાં બધો નાખી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરી મેલવી દેવો. શીરો પીને મલીદો જરા કઠણ જેવો થાય કે તેમાં બદામ, દરાખ, વલીઆરી વગેરે નાખી મેલવી દેઈને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. પછી તેમાં એલચીદાણા તથા જાયફલ ભભરાવવું. એટલે બદામ દરાખનો મલીદો થયો. અમે તો અરધું ગલાસ સોન્ને ગોલાબ ઉપર છાંટવો. જો વધારે બનાવવો હોય તો ઉપર પરમાણે વધારે સામન લેવો.

૭૬૧. મલીદો બનાવવાની બીજી રીત—જેમ ઉપર બદામ દરાખનો મલીદો બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૬૦) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે આટાને બાંધવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે આટાની રોટલીઓ વનવાને બદલે તે બાંધેલા આટામાંથી થોડો થોડો આટો હાથમાં લેઇ ખુબ દાબીને તેની કઠણ ઉડી (મુઠીઆ) વાલવી. પછી એ વાલેલી ઉડીઓને કકરતાં ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવી. પછી એક શોજી ખાંનીમાં તેને ખુબ કુંડીને બારીક ભુકો કરવો. પછી ઉપર પરમાણે ખાંડ ઘીની ચાશણી કરી તેમાં એ ભુકો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી તે ઘણો પોચો તેમજ ઘણો કઠણ નહી થાય એવો કરી તેમાં ઉપર પરમાણે બદામ દરાખ નાખી મેલવીને તપીલીને ઊતારવી.

૭૬૨. ભીણા ચોખાના ખજુરના લાવરા—એક શેર સારો સોજો નરમ ખજુર લેઇ તેને ભાંજી તેમાંથી તેના ઠડીઆ કાહાડી નાખવા. પછી એક સોજી ખાનીમાં ખજુરને છુડી નરમ માવા જેવો કરવો. પછી એક તપીલીમાં અરધો સેર પાણી રેડી તેમાં આશરે બે પઈશા ભાર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી. જયારે તેમાં ખુબ આબજેસ આવે કે ભીના ચોખાનો દરેલો આટો એક ટીપરી તેમાં નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. પાંચ મીનીટ રહીને ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરીને સીંજવવો. સીંજેને ચુહુલા ઉપરથી ઊતારી થાલીમાં નાખી થંડો પડવા દેવો. પછી જરા પાણીનો હાત લેતા જઈ તેને ખુબ મસલીને તેના જેવા નાહાના મોહોતા લાવરા બનાવવા હોય તેવા સરખા ગોલ ગોલા કરવા. પછી એક એક ગોલો હાથમાં લેઈ તેનું કુલ્લુ કરી તેમાં પેલું ખજુર થોડું થોડું ભરી તે દેખાય નહી તેમ વાલી ગોલ લાવરા જેવા કરી થાલીમાં મુકવા. એ પરમાણે જેટલો આટો હોય તેના લાવરા બનાવી થાલીમાં મુકવા. પછી એક મોહોતી તપીલીમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર તેનું આધન ઢાંકીને મુકવું. જયારે પાણી ખુબ કકરે કે તેની ઉપર બેસતી આવે એવી ચાંની અથવા બોહીયું મુકવું. પણ તે તપીલીમાંનું પાણી તે બોહીઆ અથવા ચાંનીને લાગે નહી તેથી થોડું ઓછું પાણી રાખવું. પછી એ ચાંની અથવા બોહીઆને ઘીનો જરા હાત દેઈ તેમાં બધા લાવરા મુકી ઉપરથી જરા ઘીનો હાત લગાડવો. પછી એક મલમલના કપડાના ગારીઆને પાણીમાં ભીંજવી ખુબ નીચવીને તે લાવરાની ઉપર ઢાંકીને તેની ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકવું કે તેમાની વરાલ બાહાર નહી જાય. લાવરાની ઉપર ભીણું કપડું નાખવાનું કારણ એ કે લાવરા ફાટી નહી જાય. પછી થોડો વાર રહીને તપાશવા. જયારે એ લાવરા વરાલમાને વરાલમાં ચરીને કઠણ જેવા થાય એટલે ચાંની અથવા બોહીઆને નીચે ઉતારી થંડા પડવા દેવા. જરા થંડા પડવા આવે કે તેમાંથી કાહાડીને થાલી અથવા સોજી તપીલીમાં મુકવા એટલે ભીના ચોખાના ખજુરના લાવરા થયા. જો ઘણા લાવરા બનાવવા હોય તો ઉપર પરમાણે સામન વધારે લેવો.

૭૬૩. ભીણા ચોખાના ખજુર ખમણના લાવરા—જેમ ઉપર ભીણા ચોખાના ખજુરના લાવરા બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૬૨) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં અમથો ખજુર ભરવાને બદલે નરીએલનું સફેદ ખમણ કાહાડી એમાં છુંદેલો ખજુર નાખી તથા થોડા એલચીદાણા નાખી હાતે કરી શારી પેઠે ખજુર ખમણને મેલવી દેઈ તેમાં થોડું થોડું ભરી વાલીને ઉપર પરમાણે બનાવવા એટલે ખજુર ખમણના લાવરા થયા.

૭૬૪. ભીણા ચોખાના બદામ દરાખના ખમણના લાવરા—જેમ ઊપર ભીણા ચોખાના ખજુરના લાવરા બનાવવાની રીત છે.

જુઓ નાં૦ ૭૬૨) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ ફરક એટલોજ કે ખજુરને બદલે નરી એલનું તરેલું ખમણ તથા ઘીમાં તલેલી બદામ દરાખ અને એલચીદાણાને શાથે મેલવી દેઈ એ બદામ દરાખ મેલવેલું કોપરાનું ખમણ તેમાં થોડું થોડું ભરી વાલીને ઉપલી રીતે બનાવી કાહાડવા એટલે બદામ દરાખના ખમણના લાવરા થયા. (જુઓ કોપરાનું તલેલું ખમણ બનાવવાની રીત છે નાં૦ ૭૫૫)

૭૬૫. ભીણા ચોખાના મુરબાના લાવરા—જેમ ઉપર ભીણા ચોખાના ખજુરના લાવરા બનાવવાની રીત છે(જુઓ નાં૦ ૭૬૨) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ ફરક એટલોજ કે ખજુરને બદલે એમાં કોહરાના ખમણનો અથવા દોધીના ખમણનો સુકો જેવો મુરબો થોડો ભરી વાલીને ઉપર પરમાણે બનાવવા એટલે ભીણા ચોખાના મુરબાના લાવરા થયા.

૭૬૬. ભીણા ચોખાના માવાના લાવરા—જેમ ઉપર ભીણા ચોખાના ખજુરના લાવરા બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૭૬૨) તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ ફરક એટલોજ કે ખજુરને એમાં ભરવાને બદલે દુધનો બનાવેલો કઠણ માવો લેઈ તેમાં જરા ગોલાબ અને એલચી દાણા મેલવી નાખી એ માવો તેમાં થોડો થોડો ભરી વાલીને ઉપલી રીતે બનાવવા એટલે માવાના ભીણા ચોના લાવરા થયા.

૭૬૭–૬૮. ભીણા ચોખાના કેલાના તથા કણના લાવરા—જેમ ઉપર ભીણા ચોખાના ખજુરના લાવરા બનાવવાની રીતુ છે. (જુઓ નાં૦ ૭૬૨) તેજ પરમાણે એ બનાવવા પણ ફરક એટલોજ કે ખજુરને એમાં ભરવાને બદલે વસઈગરા પીલી છાલના પાકાં કેલાં અથવા રતાલુ કણને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી છોલીને તેને એક વાંસણમાં કરછીથી છુંડીને નરમ માવા જેવા કરી તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ અને થોડા એલચી દાણા નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી એ છુંડલું કેલું અથવા કણ થોડું થોડું તેમાં ભરી વાલીને ઉપલી રીતે બનાવવા એટલે કેલાના અથવા કણના ભીના ચોખાના લાવરા થયા.

૭૬૯. ભીણા ચોખાના જેલીના લાવરા—જેમ ઉપર ભીણા ચોખાના ખજુરના લાવરા બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૭૬૨) તેજ પરમાણે એ બનાવવા પણ ફરક એટલોજ કે ખજુરને બદલે એમાં કોઈબી જાતની જેલી જામ થોડી થોડી ભરી વાલીને ઉપલી રીતે બનાવવા એટલે જેલીના લાવરા થયા.

૭૭૦, મેસુર બનાવવાની રીત—એનો સામન—સોજું ઘી ૧ શેર, ચણાનો આટો દોઢ શેર ટીપરી, ઘઉનો રવો એક મુથી, મેડા ખાંડ ૧ શેર, થોડી ચારોલી તથા પસતાની સલેશ થોડા એલચીદાણા, જરા છુંડેલું જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—ચણાના આટાને જરાક ઘીમાં ખરમોટીને એવો કરવો ક જાણે તેમાંઘી નાખ્યું હોયજ નહીં. પછી એક પોહોલી તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. પછી તેમાં રવો નાખી જરા લાલ કરી તેમાં ચણાનો આટો નાખી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરીને લાલ ભુજવો. જયારે તેમાંનું ઘી છુટું પડી રેલા ઉતરે એવું થાય કે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી. પછી એક બીજી તપીલીમાં ખાંડનો શીરો કરવો. શીરામાં ગોલપારીના જેવો ચાશ આવે કે ચુહુલા ઉપરથી તપીલી એથે ઉતારી તેમાં પેલો ચણાનો આટો ઘી સુધાં બધો નાખી ચમચે કરી ખુબ મેલવીને એક રશ કરી પાછી તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તલીએ ઇગાર રાખી ખુબ ફેરવ ફેરવ કરવું. જયારે આટો ચાશ પીને ઘી છુટું પડે કે તેમાં એલચી દાણા તથા જાયફલ નાખી મેલવી દેઇ એક થાલી અથવા ખુમચામાં બધું નાખી સરખું બીછાવી દેવું. એ મેસુર જરા બંધાવા આવે કે થાલી અથવા ખુમચાને જરા વાંકો મુકવો એટલે તેમાંનું ઘી નીપરાઈને નીચે ઉતરશે. પછી એ ઘીને બીજા વાસણમાં કાહાડી લેવું. પછી તેનીપર ચારોલી તથા પસતાની સલેસ બધે ભભરાવી જરા ઠરવા દેવું. ઠરે કે છરીથી અથવા તવાથાએ કરી ઉપર કાપ મુકવા. જયારે ઘણું થંડું પડે કે તેના નાહાના મોહોતા કટકા જુદા પાડી એક વાસણમાં મુકવા એટલે મેસુર થયો. પણ જો ઉપર પરમાણે આટો ચાશ પીને ઘી છુટું પડે અને તેમાં એલચી દાણા તથા જાયફળ નાખતી વખતે આશરે અરધો શેર બદામની છોલેલી બીજને ખુબ બા

રીક ખુંદી તેમાં નાખી મેળવી દેઇને બનાવશો તો બદામી મેસુર થશે.

૭૭૧—૭૨. મોળા તથા મીઠા પોપટજી બનાવવાની રીત—એનો સામન—મરઘીના તાજા ઇંડા ૩–૪. ભેંસનું તાજું દુધ પા શેર, ભેંસનું દુધ નહીં લેવાતો નરીએરનું પાણી ર દુધ લેવું. ઘઉનો મેંડો પાઆ ટીપરી, ઘઉનો ઝીણો રવો પોણી ટીપરી, શોજું ઘી આશરે દોહોર નવટાંક, થોડી બદામની ઝીણી કાપેલી સલેસ, થોડા એલચી દાણા તથા ખુંડેલું જરા જાયફલ, અરધી સીસી ચહડાઉ તાડી. એને બનાવવાની રીત—એક થાળીમાં ઉપલું દોહોર નવટાંક ઘી નાખી તેમાં ઇંડાં ભાંજીને ઘીની શાથે સારી પેઠે ઇંડાંને મથીને એકરસ કરવું પછી તેમાં થોડો થોડો રવો નાખી મેળવતા જવું. પછી તેમાં મેંડો એલચી દાણા અને જાયફલ નાખી મેળવીને એક તપીલીમાં એ બધું નાખવું. પછી ખપતી ખપતી તેમાં તાડી તથા દુધ રેડતા જઈ મેળવીને ઘારો કરછી ઉતરતો એ આટો બાંધવો. જો તાડી તથા દુધ ખપી ગયું હોય અને આટો કરછી ઉતરતો ઘારો નહી થયો હોયતો તેમાં જરા ગરમ પાણી રેડી તેથી બાંધવો. પછી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી ૨–૩ કલાક એક હલાએદી જગા પર એ તપીલીને મુકી રાખવી. જયારે આટો ચહડેકે તેને ખુબ ઘુંટી નાખી તેમાં બદામની સલેસ નાખી કરછી ઉતરતો કરવો. પછી પોપટજી બનાવવાનો ૩–૪ કુલીઆનો એક પેણો લેઇ ચુહુલાપર મુકી માતર તે કુલીઆમાં ઘી પુરી તરીએ ઘીમું બળતું કરવું. ઘી કકરે કે પેલા ચહડેલા આટામાંથી કરછી કરછીએ તે કુલીઆમાં રેડવો. પછી સુતારાની નવી સલીએ કરી કુલીઆમાંજ એક એક પોપટજીને ફેરવી નાખવા. જયારે તળાઈને લાલ થાય કે તેમાં સળી ભોકીને બાહાર કાહાડી થાળીમાં મુકવા અને ઉપર જરા શાકરીઆ ખાંડ ભભરાવવી એટલે મોળા પોપટજી થયા. એ પરમાણે તે કુલીઆમાં આટો પુરતા જવું અને બનાવતા જવું. તેમાં જો ઘી થઈ રહે તો બીજું ઘી તેમાં નાખતાં જવું. જો એ તળી કાહાડેલાં પોપટજીને ખાંડના શીરામાં બોળી કાહાડશો તો મીઠા પોપટજી થશે. જો પોપટજી ઘણા બનાવવા હોય તો ઉપલા ઘઉના મેંદાની સાથે ભીણા ચોખાનો થોડો આટો લેવો.

૭૭૩ સુંઠ કઠણુ કટકાની—એક લોહોડાની સોજી ખાંનીમાં આશરે દોહોર નવટાંક સુંઠ નાખી ખુબ બારીક ખુંડીને એક વાસણમાં ચારી કાહાડવી. તથા અરધીના સુવા લેઇ તેને ખુંડી તેમાંથી તેના તાંદરા લેવા અને એ સુવાના તાંદરાને સુંઠમાં ભેળી દેવો. તારબાદ થોડી બદામ પસતાની બીજ લેઈ તેને ગરમ પાણીમાં નાખી તેની ઉપરનાં છલતાં કાહાડી નાખી છરીથી કાપીને તેની સલેસ કરી જુદી રાખવી· તથા તેમાં થોડી ચારોળીને શોજી કરી નાખવી. પછી થોડા ખોખરા કીપેલા એલચીદાણાને ખુંડેલા જરા જાયફલ સાથે ભેળી દેવો. તારબાદ એક તપીલીમાં આસરે અરધો શેર અથવા થોડી વધારે ઝીણી સાકરીઆ ખાંડ નાખી તેમાં એક પઇશા ભાર ઘી નાખી તથા આશરે એક કુલીઉ પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી તેનો ચાશ કરવો. જયારે ચાશ ચીકી જેવો થાય કે તેમાં પેલો સુંઠ સુવા ભેલેલો ભુકો નાખી ચમચે કરી શારી પેઠે મળવી દેઇ એક થાળીમાં ઘી લગાડી તેમાં એ મેળવણી બધી નાખી ચમચે પોહોરી કરવી. પછી ઉપર બદામ, પસતા, એલચીદાણા વગેરે ભભરાવવા. પછી એક કાસીઆને તળીએ ઘી લગાડી તેની ઊપર ફેરવ ફેરવ કરી શરખું પોહોરૂ પર કરી છરીથી ઉપર કાપ મુકી ઉપર શાકરીઆ ખાંડ થોડી ભભરાવવી પછી થંડું પડેને તે કાપમાંથી કટકા કાપી કાહાડવા એટલે કઠણ કટકાની સુંઠ થઈ. જો વધારે બનાવવી હોય તો એ પરમાણે વધારે સામન લેવો

૭૭૪. રવો બનાવવાની રીત—એનો સામન—સોજે ઘઉનો રવો ૧ ટીપરી, શોજું ઘી દોહોર પાસેર, ભેસનું તાજુ દુધ આશરે પોણો શેર, સફેદ ખાંડ અરધો શેર, બદામની છોલેલી બીજના કટકા નવટાક, દરાખ પાસેર એલચીદાણા પાઆ તોલો, થોડુ ખમણેલું જાયફલ. એને બનાવવાની રીત—એક તપીલીમાં ઉપલું દોહોર પાસેર ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી બળતાંની ધીમી આંચ કરવી. ઘી કકરે કે તેમાં રવો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી રવાને સેહેજ ભુંજવો. પણ ભુંજીને છેક લાલ નહીં કરવો. પછી તેમાં ખાંડ નાખવી તથા ઉપલા દુધમાંથી ખપતું ખપતું દુધ તેમાં રેડતાં જવું અને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરતાં રેહવું. એ પરમાણે પચતું પચતું દુધ તેમાં નામતાં જવું. પણ એકદમ બધું દુધ

તેમાં રેડી નહી દેવું. જયારે રવો ચરીને તેની કણી ખીલે કે તેમાં ઘીમાં તરેલી બદામ દરાખ નાખવી તથા એલચીદાણા અને જાયફલ ભભરાવી શારી પેઠે મેલવીને એક રશ કરી ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી ઉપર ગોલાબ છાંટવો, તથા દુધ વખત પર વધીઉ હોયતો તે રેહેવા દેવું. પણ જો રવો ખીલીઓ નહી હોય અને ઉપલું દુધ બધું થઈ રહયું હોય તો બીજું થોડું ખપતું દુધ તેમાં રેડી રવાને ચેવવીને પછી ઉતારવું. ગમે તો દુધને બદલે એજ પરમાણે ખપતું ખપતું પાણી રેડી તેમાં ચેરવીને બનાવો. વાસતે એ રવો પાણીમાં ચેરવીને બનાવવો કે દુધમાં બનાવવો એ પકવાન બનાવનારની મરજી ઉપર છે, પણ દુધમાં બનાવેલો રવો જરા ચવાદદાર થાય છે.

૭૭૫. આઉદ બનાવવાની રીત— એનો શામન—છરેલા ભીણા ચોખાનો આટો એક ટીપરી, સોજુ ઘી અરધો શેર, ખાંડ અરધો સેર, અરધું નરીએલ, થોડી ઘીમાં તલેલી બદામ દરાખ, થોડા એલચીદાણા તથા ખશખશ. એને બનાવવાની રીત—નરીએલને ખમણી તેનું આશરે અરધો શેર દુધ કાહાડી એક તપીલીમાં રેડી તેમાં ખાંડ, આટો તથા ઘી નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવી દેઈ ચુહુલા ઉપર તપીલી મુકી ધીમું બલતું કરવું. પછી તેને ચમચથી ખુબ ચારવ ચારવ કરવું. એમ ચારવ ચારવ કરતાં જયારે આટો ચરી રેહેકે ઉતારવું. પછી થાલીમાં નાખી ચમચથી પાંથરવું અને પછી એક કાંસાની રકાબીને જરા ઘી લગાડી તેની ઉપર ફેરવવી કે બધી તરફથી શરખું જાડું પર થાય. પછી ઉપર બદામ દરાખ તથા એલચીદાણા અને ખશખશ ફરતી ભભરાવી પાછી ઉપર રકાબી ફેરવવી. કે બદામ દરાખ તેમાં દબાએલી રહે. પછી ખુબ થંડું પડેને છરીથી તેના કટકા કાપી કાહાડવા એટલે આઉડ થયું. એ આઉડનો આટો ચરીને તઈઆર થયેાચ કે નહી તે જાણવાની બીજી સહમજ એ છે કે ઉપર પરમાણે આટાને ઘુંટ ઘુંટ કરીઆ પછી જયારે આટો ચરી રેહેવા પર આવે તયારે તેમાંથી ચમચે કરી જરા આટો કાહાડી એક ખુમચા પર નાખી થંડો પરવા દેવો. થંડો પડેને ખુમચામાંથી તેને કાહાડવો, કાહાડતી વખતે ખુમચાને તે આટો લાગે નહી અને તરત ઉપરી આવે તો જાણવું કે બરાબર તઇઆર થયું એટલે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી પારવી અને જો ખુમચા પર વલગી રહે અને જલદી નહી નીકરે તો જાણવું કે અજુર કાચું છે તેથી તેને ચમચથી ઘુંટીઆજ કરવું જયારે તઈઆર થાય કે કાહાડીને ઉપલી રીતે થાલીમાં નાખવું.

૭૭૬. ઘઉની ગુંગરી— એક વાસણમાં ૧ ટીપરી ઘઉ નાખી તેમાં અરધો શેર પાણી રેડી એક રાત ભીંજવી રાખવા. બીજે દાહાડે એક તપીલીમાં આશરે દોહોર પાસેર ઘી તથા દોહોર પાસેર ખાંડ નાખી તેમાં ફુલીઉ પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી તેનો પાય કરવો. પછી પેલા ભીંજવી રાખેલા ઘઉને પાણીમાંથી કાહાડી તે પાશમાં નાખવા તથા તેમાં આશરે ૧ સેર પાણી રેડી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી ચેરવવા જયારે ઘઉ ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઇ ઘીપર આવે કે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઊતારવી એટલે ઘઉની ગુંગરી થઈ.

૭૭૭. જુવારની ગુંગરી— જેમ ઉપર ઘઉની ગુંગરી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં० ૭૭૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે જુવારને એક રાત ભીંજવી રાખી બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઘઉને બદલે શારી નવી જુવાર ૧ ટીપરી લેવી.

૭૭૮. ઘઉની થુલી— દોહોર ટીપરી ઘઉને એક વાસણમાં પાણીથી શારી પેઠ ધેાઇને ચાંનીમાં નાખવા. પછી તેની ઉપર કપરૂં ઢાંકી દાબી રાખવા. બે તરણ કલાક રહીને ઘટીમાં તેને ભરડી કાહાડવા. દલતી વખતે ઘટી ભારી નહી કરવી પણ ઘણી હલકી રાખવી. એ પરમાણે હલકી ઘટીએ ભરડીને શુપરામાં નાખી ઉફણીને તેમાંથી મોહોતા રવા જેવા તાંદરાં કાહાડી લેવા તથા બાકીના ભરડેલા ઘઉને પાછા ઘટીમાં ભરડી ફરીથી તેના તાંદરા કાહાડી લેવાં. પછી એક તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે અરધો સેર ઘી અને અરધો સેર ખાંડ નાખી જરા પાણી રેડી તેનો પાશ કરવો. પછી તેમાં પેલો રવો નાખી આશરે પાંચ મીનીટ ફેરવ ફેરવ કરવો. પછી તેમાં આશરે દોહોર પાસેર પાણી રેડી ચમચે તરીએ ઉપર કરી ઉપર ઢાંકણું ઢાં

ણી સીંજવા દેવા. જ્યારે સીંજીને તઈઆર થાય કે ચુલ્હા ઉપરથી ઉતારી તેમાં ઘીમાં તલેલી બદામ દરાખ અને એલચીદાણા નાખી મેલવી દેવો. જો થોડી ચુલી બનાવવી હોય તો થોડા ઘઉ લેવા.

૭૭૯. ચણા વટેણાના બાફેલા બાકરા લીલા (તાજા) ચણા પાસેર, અને લીલા (તાજા) વટેણા પાસેર લેઈ એક તપીલીમાં અરધો સેર પાણી રેડી તેમાં એ ચણા વટેણા નાખવા તથા તેમાં જરા વજણનું નીમક નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી બાફવા. જ્યારે ચણા વટેણા ચરીને નરમ થાય કે ચુહુલા પરથી તપીલી ઉતારવી. જો તેમાં પાણી રહીયું હોય તો તેમાંથી તે પાણી કાહાડી નાખવું. એટલે બાફેલા ચણા વટેણાના બાકરા થયા.

૭૮૦. દોધીના બીયાપર ઇંડાં—દોધી કાપતી વખતે તેના ગરમાંથી જે બીયા નીકલે છે તેવા કુમરા બીયા આશરે દોહોર પાસેર લેવા તથા ૩ કાંદાને છોલી તેને જીણો જેવો કાપવો. પછી એક વાસણમાં એ દોધીના બીયા તથા જીણો કાપેલો બધો કાંદો, આદુ લસનનો છુંડેલો જરા મસાલો અને જરા વજણનું નીમક તેમાં નાખી મેલવી દેવો. પછી એક તપીલાને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે દોહોર પાસેર ઘી નાખી ગરમ કરવું તલીએ ધીમુ બલતુ અથવા શારા ઇંગાર રાખવા. પછી તેમાં કાંદો તથા બીયા નાખી ચમચે કરી જરા ફેરવ ફેરવ કરી જરા રાતો જેવો કાંદો કરી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. જ્યારે બીયા ચરીને સીંજેકે ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી ચમચથી શરખુ પોહોર કરીને આખી દાલના તાજા ઇડાં ઉપર ૨–૩ભાંજવા. જોઈએ તો ઇડાંને ડાહોવી નાખી તેની ઉપર ફરતું રેડી દેવો. ઇડાં બંધાય કે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારી રકાબીમાં કાહાડવા એટલે દોધીના બીયાપર ઇડાં થયા.

૭૮૧ અરડની દાલ બનાવવાની રીત —એનો સામન—સોજી અરડના દાલ ૧ ઢીપરી, સીગોરા પાશેર, બદામની બીજ પાસેર, ચારોલી પાસેર, પસતાં પાસેર, ખસખસ નવટાંક, ઘઉનુ દુધ પાસેર, ખરબુચાનું મગજ અરધો તોલો, કાહોરાનું મગજ અરધો તોલો, દોધીનું મગજ અરધો તોલો, કાકરીનુ મગજ અરધો તોલો, પીપરી મુલના ગાંઠ અરધો તોલો, ઉજરા મરી અરધો તોલો, સુંઠનો એક ગાંઠીઓ, એલચીદાણા ૧ તોલો, જાયફલ ૧, ખાંડ ૨) સેર, ઘી આશરે ૨) સેર એને બનાવવાની રીત–પેહેલા અરડની દાલને લોહોઢી પર શારી પેઠે સેકી ઘટીમાં દલીને તેનો બારીક આટો કરી કપડાની ચાંનીએ ચારી કાહાડવો. પછી એક તપીલીમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં એ અરડનો આટો નાખી ફેરવ ફેરવ કરીને જરા ભુંજવો પછી ચારોલી અને બદામ પસતાની કાપેલી જીણી સલેસને એક કહરાઈમાં ઘીમાં તલી કાહાડી જુદી રાખવી. સીંગોરાને બારીક છુંડીને પેલા અરડના આટામાં ભેલી દેઇ તથા ઘઉના દુધને તલીને તેમાં ખસખસને ભેલી દેઈ તેમાં નાખવું. પીપરા મુલના ગાઠ, મરી અને સુંઠને જુદુ જુદુ છુંડીને બારીક ભુકો કરી પેલા આટામાં શારી પેઠે ભેલી દેવો તથા મગજના બીને પણ છુંડીને બારીક કરી તેમાં ભેલી દેવું. તારબાદ એક તપીલામાં ખાંડ નાખી તેમાં આશરે અરધોશેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી તેનો ચાશ કરવો. ચાશ પંગો ચીકટ નહી કરવો પણ જરા નરમ રાખવો તથા ઘી તરતા બાકી રહાયુ હોય તો તે બધું તેમાં રેડવુ. પછી પેલો અરડની દાલનો ભેલેલો આટો તેમાં નાખી ચમચે ઘુટ ઘુંટ કરીને તે આટો ચરવા દેવો. જ્યારે ઘુટ ઘુંટ કરતાં આટો બરાબર ચરીને તઈઆર થવા આવે કે તેમાં પેલી તરેલી બદામ, પસતા ચારોલી નાખી શારી પેઠે મેલવી દેઈ હેઠે ઉતારવું. પછી જાયફલ તથા એલચીદાણા છુંડીને તેમાં ભભરાવવા એટલે અરડની દાલ થઈ.

તરકારીમાં ગોસત તથા મરઘી

તરકારીમાં ગોસત તથા મરઘીના પકવાન બનાવનારને સુચણા.

કોઈબી જાતની તરકારીમાં ગોસત અથવા મરઘી રાંધવાની એ ૪ રીત છે, ફરક એટલોજ કે ગોસતને બદલે મરઘી લેવી. બીજુ—એટલ કહેલી તરકારી તથા મરઘી બનાવવાની રીતમાં જે ઘીનું વજણ નવટાંકથી તે દોહોર નવટાંક સુધીનું આપેલું છે પણ જો કોઈનો શકતી વધારે હોય તો વધતામાં વધતું પાશેર સુધી ઘી નાખવું, તે સાથ જો ગોસત ચરબીવાલું હોય તો એથી થોડું ઓછું ઘી લેવું. તરીજુ—એમાં જે પાણીનું માપ આપેલું છે તે જો ગોસત કુમરૂં હોશે તો એથી જરા ઓછા પાણીમાંબી ચરી જશે પણ જો ગોસત અથવા મરઘી ચરે નહી તેવી હોય અને તેમાં રેડેલું પાણી બલવાપર આવ્યું હોય તો તેમાં થોડા વધારે પાણીની ગરજ પડશે અથવા તે ગોસત તથા મરઘીની તપીલીના ઢાંકણા ઉપર થોડું પાણી રેડવું અને તે પાણી બલી જાય કે બીજું પાણી ફરી ઉપર રેડવું એમ તે ગોસત અથવા મરઘી ચરે તાંહાં સુધી તે તપીલીના ઢાંકણા પર પાણી આપીઆ કરવું. ચોથું—ગોસતને ધોતી વખતે જેમ કેટલાંક લોકો ખુબ ચોલી ચોલીને ધોય છે તેમ નહી ધોવું, એવી રીતે ઘસરીને ધોયાથી ગોસતનો કસ ઓછો થાય છે તેથી માતર પાણીમાં છબછબડાવી કાહાડવું. પાંચમું—ગોસત અથવા મરઘી તરકારીમાં બે રીતથી રાંધે છે. એક તો મસાલાની તરકારીમાં અને બીજી તો વગર મશાલાની અમથી (બેથી) તરકારીમાં તેથી જો મસાલાની તરકારીમાં ગોસત રાંધવું હોય તો કાંદાને ઘીમાં લાલ કરવા પછી તેમાં આદુ લસણનો મસાલો નાખવા પછી તેમાં જરા દરેલા મરી તથા જરા દરેલી હરદ નાખી મેલવીને બનાવવું, પણ જો કાંદો લાલ થવા પછી તેમાં મરી તથા હરદ નહી નાખશો તો બેથી (અમથી) તરકારીમાં ગોસત અથવા મરઘી થશે, માટે ગોસત અથવા મરઘી મશાલાની તરકારીમાં બનાવવું કે વગર મશાલાની બેથી તરકારીમાં બનાવવું એ પકવાન બનાવનાર તથા ખાનારની મરજી ઉપર આધાર રાખે છે.

૭૮૨-૮૩. પટેટામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન— ગોસત ૧ રતલ, પટેટા દોહોર શેર, કાંદો ૧, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, છુંડેલું આદુ લસણ પોણો તોલો, નીમક આશરે સવા તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કલેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમા ઘી નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી કાંદાને ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં ગોસત તથા નીમક નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહી ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરેકે તેમાં આશરે ૧ સેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાની આંચ કરવી. પછી પટેટાને આખા છોલી કાહાડી તેના કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. જયારે ગોસત અરધું ફાટવા પર આવે કે પટેટાને પાણીમાંથી કાહાડી ઉપરથી ગોસતમાં નાખવા. જયારે ગોસત તથા પટેટા ચરીને નરમ થાએ અને તેમાંનું પાણી બલી જઇ જરા લખલખતુ રહેને ચમચથી ઉથલ પાથલ કરી તપીલીને ચુહુલાપરથી ઉતારવી એટલે પટેટામાં ગોસત થયું. જો કોઈની મરજી એમાં કાંદા નાખવાની હોય તો પોણો શેર જીણા કાંદાને આખા છોલી ગોસતની સાથે નાખવા. એટલે પટેટા કાંદામાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઈને બનાવશો તો પટેટામાં મરઘી થશે. (જુઓ મસાલાના પટેટામાં ગોસત ના૦ ૭૮૪)

૭૮૪-૮૫. મસાલાના પટેટામાં ગોસત તથા મરઘી—જેમ ઉપર પટેટામાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૮૨) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ ગોસત અથવા મરઘી બનાવવી. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ઉપર પરમાણે કાંદાને ઘીમાં લાલ કીધા પછી તેમાં આદુ લસણનો મસાલો નાખવા પછી તેમાં જરા દરેલા મરી અને જરા દરેલી હરદ નાખી ઉપલી રીતે બનાવવું.

**૭૮૬-૮૭. સુરણમાં ગોસત તથા મર
ઘી બનાવવાનો રીત—**એનો સામન-ગોસ
ત ૧ રતલ, સુરણ દોહોર સેર, જીણા કાંદા પો
ણો શેર, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક,
છુંડેલું આદુ લસણ પોણો તોલો, નીમક આસ
રે સવા તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસત
ને કાપી કતકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબ
ડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. કાંદાને સ
મારી આખા રાખવા. પછી એક તપીલીને રા
ખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી
નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે કાંદાને જીણો
કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. લાલ કરતો વ
ખતે ચમચે કરી કાંદાને ફેરવ ફેરવ કરવો કે ત
લીએ બલે નહી. કાંદો લાલ થાય કે તેમાં આદુ
લસણ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં ગોસત ત
થા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું.
જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપ
ર કરી ઉપર પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે
ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે ૧
શેર પાણી રેડી કાંદા નાખી ચુહુલામાં બલતાંની
આંચ કરવી. પછી સુરાગુને છોલી તેના નાઢલા
કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવા, ગોસત અ
રધું ફાટવા પર આવે કે પેલા સુરણના કટકા
ઓને પાણીમાંથી કાહાડી તેમાં નાખવા. જયારે
ગોસત તથા સુરણ ચરીને નરમ થાએ અને
તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું રહે
કે ચમચથી મેલવીને તપીલીને ઉતારવી એટલે સુ
રનમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી
લેઇને બનાવસો તો સુરનમાં મરઘી થશે. (જુ
ઓ મશાલાના સુરણમાં ગોસત ના૦ ૭૮૮)

**૭૮૮-૮૯. મસાલાના સુરણમાં ગોસ
ત તથા મરઘી બનાવવાની રીત.—**જેમ
ઊપર સુરણમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની
રીત છે (જુઓ ના૦ ૭૮૬) તેજ પરમાણે બ
ધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ બનાવવું. પણ
એમાં વધારે એટલુંજ કે ઉપર પરમાણે કાંદાને
ઘીમાં લાલ કરવા પછી તેમાં આદુ લસણ મેલ
વીઆ પછી તેમાં જરા દરેલા મરી તથા દરેલી
હરદ નાખી ઉપલી રીતે બનાવવું.

**૭૯૦-૯૧. રતાલું કણમાં ગોસત તથા
મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—**
ગોસત ૧ રતલ, રતાલું કણ દોહોર શેર, ઘી
નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, આદુ લસણનો
છુંડેલો મસાલો પોણો તોલો, નીમખ આશરે
શવા તોલો, કાંદો ૧. એને બનાવવાની રીત—
ગોસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છ
બછબડાવી ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને
રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઊપર મુકી તેમાં ઘી
નાખી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે કાંદાને જીણો
કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. લાલ કરતી વ
ખતે કાંદાને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલી
એ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી
ચમચથી મેલવીને તેમાં ગોસત તથા નીમખ ના
ખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરા વાર ર
હીને ગોશતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પા
છું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી
બલીને ગોસત તતરે કે તેમાં આશરે ૧ સેર પા
ણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. પછી
રતાલું કણને છોલી નાઢલા કટકા કરી પાણીમાં
ભીંજવી રાખવા. જયારે ગોસત અરધું ઉપર ફા
ટવા પર આવે કે કણને પાણીમાંથી કાહાડી ઉ
પરથી ગોસતમાં નાખવા. જયારે ગોસત તથા ક
ણ ચરીને નરમ થાય અને તેમાંનું પાણી બલી
જઈ જરા લખલખતું થાયકે ચમચથી તરીએ ઉપ
ર કરી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે
રતાલું કણમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે
મરઘી લેઇને બનાવશો તો રતાલું કણમાં મરઘી થશે.

**૭૯૨-૯૩. સકરકણમાં ગોસત તથા
મરઘી બનાવવાની રીત—**જેમ ઉપર રતા
લું કણમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત
છે (જુઓ ના૦ ૭૯૦) તેજ પરમાણે બધો
સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત અથવા મર
ઘી બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે
રતાલું કણને બદલે સકરકણ લેવો.

**૭૯૪-૯૫. કમોદીઆ કણમાં ગોસત
તથા મરઘી—**જેમ ઊપર રતાલું કણમાં
ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત છે (જુઓ
ના૦ ૭૯૦) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ
તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફ
રક એટલોજ કે રતાલું કણને બદલે શારો કમો
દીઓ કણ દોહોર શેર લેઈ છોલીને તેની પોહો
લી ગોલ પોરીના જેવી જરા જાડી કાટરીઓ કરી
પાણીમાં ભીંજવવી, અને ઉપર પરમાણે જયારે

ગોસત અથવા મરઘી અરધી ફાટવા પર આવે કે તેમાં એ કમોદીઆ કણુની કાટરીઓ ઉપરથી મુકવી. જ્યારે ગોસત અથવા મરઘી અને કણુ ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું થાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી.

૭૯૬-૯૭. ભીંડામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત--એનો સામન--ગોસત ૧ રતલ. મોહોતા કુમરા ભીંડા ૧૦-૧૨, ઘી આશરે દોહોર નવટાંક, કાંદો ૧, આદુ લસણનો છુંડેલો મસાલો પોણો તોલો, નીમખ આશરે સવા તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કતકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબડાવી ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું. પછી કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં ગોસત તથા નીમક નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને તે ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઊપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનુ પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે ૧ શેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાની આંચ કરવી. પછી ભીંડાને સમારી કાપીને નાઢલા કટકા કરવા. જયારે ગોસત બરાબર ચરી રેહેવા પર આવે અને તેમાં થોડો રશ રહે કે ઉપરથી ભીંડા નાખવા, કમકે ભીંડા જલદી ચરી જાયછે. જરાવાર રહીને તપીલીને કપડાના પોટાથી બે હાતે ધરીને હીલવવા કે તલે ઉપર ભીંડા થાય, પછી પાછી તપીલી ચુહુલા ઉપર મુકવી. એ ભીંડાના ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરવું નહી. જયારે ગોસત ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું રહે કે તપીલીને ઉતારવી, એટલે ભીંડામાં ગોસત થયું. એ ભીંડાના ગોશતમાં જાહાજે રશ નહી રાખવો પણ જરા ઘીપર કરવું. ગમે તો ઉપર કકરતાં ઘી જરા એમાં વધારે યાને પાસેર સુધી લેવું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઇને બનાવશો તો ભીંડામાં મરઘી થશે.

૭૯૮-૯૯. કેલામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, વસઇગરા પીલી છાલના તલવાના શારા પાકા મોહોતા કેલા ૨-૩, આદુ લસણનો છુંડેલો મસાલો પોણો તોલો, કાંદો ૧, ઘી નવટાંક, અથવા દોહોર નવટાંક, નીમક આશરે સવા તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી બે વખત પાણીથી છબછબડાવી ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કટેરો કરી ચુહુલા ઊપર મુકી તેમાં ઘી નાખી ગરમ કરવુ ઘી કકરે કે કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખી લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવી ગોસત તથા નીમક નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને તે ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણુ ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે ૧ સેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. પછી કેલાને છોલી તેના નાઢલા ગોલ કટકા કરવા. જયારે ગોસત ચરી રેહેવા પર આવે અને તેમાં થોડું પાણી રહે કે ઉપરથી પેલી કેલાની કાટરીઓ તેમાં નાખવી. જયારે ગોસત તથા કેલા ચરીને નરમ થાએ અને તેમાંનું પાણી બલીને જરા લખલખતું રહે કે ચમચે તરીએ ઉપર કરી તપીલીને ઉતારવી એટલે કેલામાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈને બનાવશો તો કેલામાં મરઘી થશે.

૮૦૦-૧. મસાલાના રાતા કોહોરામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—
એનો સામન—ગોશત ૧ રતલ, રાતું કોહોરૂં દોહોર સેર, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, છુંડેલું આદુ લસણ પોણો તોલો, કાંદો ૧, જરા ધાણા જીરાનો મસાલો, જરા દરેલી હરદ, જરા દરેલા મરી, કોઠમીર મરચાંનો છુંડેલો જરા મશાલો, નીમખ આશરે સવા તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી બે વખત પાણીથી છબછબડાવી ધોઇ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કટેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવી દેઇને તેમાં મરચાંનો મસાલો નાખી મેલ

વીને તેમાં ધાણા જીરૂં, મરી તથા હરદ નાખી મેલવીને તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને ચમચથી ગોસતને તલીએ ઉપર કરી ઉપર પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જ્યારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે શવા શેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતું કરવું. પછી કોહોરાને છોલી નાહાના કટકા કરવા. જ્યારે ગોસત અરધું ઉપર ચરવા પર આવે કે ઉપરથી કોહોરાના કતકા તેમાં નાખવા. જ્યારે ગોસત તથા કોહોરૂં ચરીને નરમ થાય અને તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું રહેને ચમચથી મેલવી દેઈ તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. એટલે મશાલાના રાતા કોહોરામાં ગોસત થયું. પણ જો ગોસતને બદલે મરઘી લઇને બનાવશો તો મશાલાના રાતા કોહોરામાં મરઘી થસે. (જુઓ અમથા રાતા કોહોરામાં ગોસત નાં૦ ૮૦૧)

૮૦૨–૩. અમથા રાતાં કોહોરામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— જેમ ઉપર મસાલાના રાતા કોહોરામાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૦૦) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે ઉપર પરમાણે કાંદાને ઘીમાં લાલ કીધા પછી એમાં હરદ, મરી, ધાણા જીરૂ તથા મરચાં કોઠમીરનો મશાલો નહી નાખવો અને ઉપલી રીતે બનાવવું.

૮૦૪–૫. મશાલાના ચાંપાંના ગોટામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, ચાંપાંના ગોટા ૧ સેર, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, કાંદો ૧, જરા દરેલા મરી તથા જરા દરેલી હરદ ઘુંટેલું આદુ લસણનો મસાલો પોણો તોલો, નીમક સવા તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી બે વખત પાણીથી છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઇ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કટેરો કરી તેમાં ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી કકરાવવું. પછી કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. કાંદો લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં મરી તથા હરદ નાખી ચમચે કરી કાંદાની સાથે મેલવી દેવો. પછી તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચથી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જ્યારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે શવા શેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. તારબાદ ચાંપાના ગોતાને સમારી તેની ઉપરથી તેના છલતાં કાહાડી નાખી ગમે તો આખા શાખો અને ગમે તો છરીથી કરી તેના બબે ફારચાં કરવા. જ્યારે ગોસતમાં કકરો પડે કે ચાંપાના ગોટા ઉપરથી તેમાં નાખવા. જ્યારે ગોસત તથા ગોટા ચરીને નરમ થાય અને તેમાંનું પાણી બલીને જરા લખલખતું રેહેને તપીલી ઉતારવી. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઇને બનાવશો તો ચાંપાંના ગોટામાં મરઘી થશે. (જુઓ અમથા ચાંપાના ગોટામાં ગોસત નાં૦ ૮૦૧)

૮૦૬–૭. અમથા ચાંપાંના ગોટામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— જેમ ઉપર ચાંપાંના ગોટામાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૦૪) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં મરી તથા હરદ નહી નાખવી.

૭૦૮–૯. મસાલાની ભાજીમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, પચરશી ભાજીની ઝુરી ૧૨–૧૫, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, ઘુંટેલા આદુ લસણનો મસાલો પોણો તોલો, કાંદો ૧, નીમખ આશરે શવા તોલો, દરેલા મરી આસરે અરધો તોલો, ધાણા જીરાનો મસાલો અરધો તોલો, દરેલી હરદ પાઆ તોલો. ગોસતને કાપી કટકા કરી બે વખત પાણીથી છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઊપર મુકી તેમાં ઘી નાખવું. ઘી કકરે કે કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવી દેવો. પછી તેમાં મરી, ધાણા જીરૂં અને હરદ નાખી ચમચથી કાંદાની સાથે મેલવી દેઈ ગોસત

તથા નીમખ તેમાં નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરેકે તેમાં આશરે એક સેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. પછી ભાજીને ડાંખરા ઉપરથી શોહોરી કાહાડી ઝીણી જેવી કાપી, ધોઈને તઇઆર કરી રાખવી. જયારે ગોસતમાં કકરાં પડે કે તેમાં પેલી ભાજી નાખવી. જયારે ગોસત તથા ભાજી ચરીને નરમ થાય અને તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતી જેવી થાય કે ચમચથી તરીએ ઉપર કરી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઊતારવી. એટલે મસાલાની ભાજીમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઈને બનાવશો તો મસાલાની ભાજીમાં મરઘી થશે. એમાં જે ભાજીની ઝુડી ૧૨-૧૫ કહેલી છે તે મુંબઇમાં વેચાતી ભાજીની ઝુડી લેવી, કેમકે બાહાર દેશાવર ખાતે ભાજીની મોહોટી ઝુડીઓ બાંધીને વેચે છે તેથી તેના સુમાર પરમાણે લેવી. (જુઓ અમથી ભાજીમાં ગોસત બનાવવાની રીત ના૦ ૮૧૦)

૮૧૦-૧૧. અમથી ભાજીમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઊપર મસાલાની ભાજીમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૮૦૮) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં મરી, હરદ તથા ધાણાજીરૂં નહી નાખવું.

૮૧૨-૧૩. કોઠમીરમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઊપર મશાલાની ભાજીમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૮૦૮) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈને તેવી રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ભાજીને બદલે કોઠમીરની ઝુડીઓ લેવી.

૮૧૪-૧૫. મસાલાની પાપરીમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, શારી ગામથી પાપરી દોહોર સેર, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, કાંદો ૧, ઝીણા નાહલા વેંગણા ૨-૩, હરેલા મરી આશરે અરધો તોલો, ધાણા જીરાનો મસાલો આશરે અરધો તોલો, જરા હરેલી હરદ, છુંડેલા મરચાં કોઠમીરનો જરા મશાલો, નીમક આશરે સવા તોલો. ઝીણું કાપેલું થોડું લીલું લસણ, આદુ લસણનો છુંડેલો મસાલો પોણો તોલો, અજમો અરધો તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને ધોપી કટકા કરી બે વખત પાણીથી છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવી ને તેમાં મરચાંનો મસાલો નાખી મેલવીને તેમાં ધાણા જીરૂ, મરી તથા હરદ નાખી ચમચે કરી કાંદાની સાથે મેલવી દેઇ તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરા વાર રહીને ચમચથી ગોસતને તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે સવા શેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. પછી પાપરીને સમારીને આખી રાખવી, તથા વેગણાને આખા છોલી છરીથી ઉભી ચાર ચીરો કરવી. પણ એ ચીરોને ડીચકા સાથે વલગેલી રાખવી. જયારે ગોસતમાં કકરો પડે કે વેગણા તથા પાપરીને પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી તેમાં નાખી તથા કાપેલું લીલું લસણ અને અજમો નાખવો. જયારે ગોસત તથા પાપરી ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલીજાય કે ચમચથી તરીએ ઉપર કરી ચુહુલા પરથી તપીલીને એડે ઉતારવી એટલે મસાલાની પાપરીમાં ગોસત થયું. જો કોઈની મરજી વેગણા નાખવાની નહી હોય તો એમાં નહી નાખવા. જો કોઈની મરજી એ ગોસતને જરા વધારે તીખું કરવાની નહી હોય તો એમાં મરચાંનો મસાલો નહી નાખવો. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈ બનાવશો તો મસાલાના વેંગણામાં મરઘી થશે. (જુઓ અમથી પાપરીમાં ગોસત ના૦ ૮૧૬)

૮૧૬-૧૭. અમથી પાંપરીમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર મસાલાની પાપરીમાં ગોસત બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૮૧૪) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં મરી, ધાણાજીરૂ અને હરદ નહી નાખવી.

૮૧૮-૧૯. મસાલાના વેંગણામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, શારા વેંગણા ૩-૪, ધી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, છુંદેલું આદુ લસણ પોણો તોલો, કાંદો ૧, દરેલા મરી આશરે અરધો તોલો, કોઠમીર મરચાંનો છુંદેલો જરા મશાલો, જરા દરેલી હરદ, નીમક આશરે સવા તોલો એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી બે વખત પાણીથી છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી કાંદાને ઝીણા કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં મરચાંનો મસાલો નાખી મેલવીને તેમાં હરદ તથા મરી નાખી કાંદાની સાથે મેલવીને પછી તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકવું જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે શવા સેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. પછી વેગણાને જો નાહાના હોય તો આખા છોલી તેની ઉભી ચાર ચીરો કરવી. એ ચીરો દીચકા સાથે વલગેલી રાખવી અને જો મોહોતા હોય તો તેના કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. જયારે ગોસતમાં કકરા પડે કે પેલા વેગણાને પાણીમાંથી કાહાડી ઉપરથી તેમાં નાખવા. જયારે ગોસત તથા વેગણા ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું રહે કે તપીલીને ઉતારવી એટલે મશાલાના વેંગણામાં ગોશત થયું. એમાં જે મરચાંનો મસાલો નાખવા કહેલું છે તે ગોસતને જરા વધારે તીખું કરવાને વાસતે છે બાકી મરચાંના મસાલાની કંઈ ગરજ નથી. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈને બનાવશો તો મશાલાના વેંગણામાં મરઘી થશે. (જુઓ અમથા વેગણામાં ગોસત ના૦ ૮૨૦)

૮૨૦-૨૧. અમથા વેંગણામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર મસાલાના વેગણામાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૮૧૮) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં મરી તથા હરદ નહી નાખવી.

૮૨૨-૨૩. મશાલાની ચોરીની સીંગમાં ગોશત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, ચોરીની સીંગની જુરી ખપ પરમાણું, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, છુંદેલા આદુ લસણનો મસાલો પોણો તોલો, ઝીણા કાંદા પોણા શેર, નીમખ આશરે સવા તોલો, દરેલા મરી અરધો તોલો, દરેલી હરદ પાઅો તોલો. અને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી બે વખત પાણીથી છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું ઘી કકરે કે એક કાંદાને ઝીણા કાપી તેમાં નાખી લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે તેને ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં મરી તથા હરદ નાખી ચમચે કરી કાંદાની સાથે મેલવી દેવો. પછી તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે સવા શેર પાણી રેડી ઉપલા કાંદાને અખા શમારી તેમાં નાખવા. જો કાંદા મોહોતા હોય તો તેના કટકા કરી નાખવા. પછી ચુહુલામાં બલતાની આંચ કરવી. તારબાદ ચોરીની સીંગના કટકાઓને પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી તેમાં નાખવા. જયારે ગોસત તથા સીંગ ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતી રહે કે તપીલીને ઉતારવી એટલે મસાલાની ચોરીની સીંગમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈ બનાવશો તો મશાલાની સીંગમાં મરઘી થશે. જો કોઇની મરજી એ ગોશતને જરા તીખું કરવું હોય તો કાંદા લાલ થવા પછી તેમાં છુંદેલા મરચાં કોઠમીરનો જરા મશાલો નાખવો. (જુઓ અમથી ચોરીની સીંગમાં ગોસત ના૦ ૮૨૪)

૮૨૪-૨૫. અમથી ચોરીની સીંગમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—

જેમ ઉપર મશાલાની ચોરીની સીંગમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૮૨૨) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં દરેલા મરી તથા હરદ નહી નાખવી.

૮૨૬–૨૭. મસાલાની ચોધારી સીંગમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— જેમ ઉપર મશાલાની ચોરીની સીંગમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૮૨૨) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત અથવા મરઘી બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ચોરીની સીંગને બદલે ચોધારી યાને ચાર ધારી સીંગ લેવી. જો મશાલા વગરની અમથી સીંગમાં ગોસત રાંધવું હોય તો કાંદો લાલ કીધા પછી તેમાં ફકત દરેલા મરી અને હરદ નહી નાખવી.

૮૨૮–૨૯. અમથી ફરેંચબીનમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, ફરેંચબીન દોહોર શેર, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, છુંદેલું આદુ લસણનો મશાલો પોણો તોલો, નીમક આશરે સવા તોલો, જીણા કાંદા પોણો શેર. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી બે વખત પાણીથી છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવુ. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી તેમાં એક કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને ચમચે કરી ગોસતને તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકનું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે શવા શેર પાણી રેડી તથા છોલેલા આખા જીણા કાંદા અને જો જીણા કાંદા નહી મલે તો કાંદાને કાપી તેના કટકા કરી તેમાં નાખવા. પછી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. તારબાદ ફરેંચબીનને શમારી છરીથી જીણી જીણી પાટલી સલીઓ કાપી પાણીમાં ભીંજવવી. જયારે ગોસતમાં કકરા પડે કે ફરેંચબીનને પાણીમાંથી કાહાડી ગોસતમાં નાખવી. જયારે ગોસત તથા સીંગ ચરીને નરમ થાય અને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ચુહુલા ઉપરથી તપીલી ઉતારવી એટલે અમથી ફરંચબીનમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈને બનાવશો તો ફરેંચબીનમાં મરઘી થશે. (જુઓ મશાલાની ફરેંચ બીનમાં ગોસત ના૦ ૮૩૦)

૮૩૦–૩૧. મસાલાની ફરેંચબીનમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— જેમ ઉપર ફરેંચ બીનમાં ગોસત અથવા મરઘી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૮૨૮) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ઉપર પરમાણે કાંદાને ઘીમાં લાલ કીધા પછી આદુ લસણ મેલવીને તેમાં અરધો તોલો દરેલા મરી અને જરા હરદ નાખી મેલવીને ઉપલી રીતે બનાવવું. જો કોઈને એ ગોસત જરા વધારે તીખું કરવું હોય તો આદુ લસણની સાથે જરા મરચાં કોઠમીરનો મશાલો નાખવો.

૮૩૨–૩૩. મશાલાની ગોવારની સીંગમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, ગોવારની સીંગ દોહોર શેર, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, છુંદેલું આદુલસણ પોણો તોલો, નીમખ આશરે શવા તોલો, કાંદો ૧, ધાણા જીરાનો મશાલો અરધો તોલો, દરેલા મરી અરધો તોલો, દરેલી હરદ પાઆ તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવુ. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે શવા શેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આચ કરવી. પછી ગોવારની કુમરી સીંગને સમારી ભાંગીને નાઢલા કટકા કરી પાંણીમાં ભીંજવી રાખવી. જયારે ગોસતમાં કકરા પડે

કે પેલી ગોવારની સીંગના કટકા પાણીમાંથી કાઢી તેમાં નાખવા. જ્યારે ગોસત તથા સીંગ ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે મસાલાની ગોવારની સીંગમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈ બનાવશો તો મસાલાની ગોવારની સીંગમાં મરઘી થશે. (જુઓ અમથી ગોવારની સીંગમાં ગોશત નં૦૮૩૪)

૮૩૪–૩૫. અમથી ગોવારની સીંગમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— જેમ ઉપર મશાલાની ગોવારની સીંગમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૮૩૨) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોશત બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં દરેલા મરી તથા હરદ નહી નાખવી.

૮૩૬–૩૭. મસાલાના તુરીઆમાં ગોશત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— એનો સામન—ગોશત ૧ રતલ, મોહોતા તુરીઆ ૩–૪, ઘી દોહોર નવટાંક અથવા પાશેર (કેમકે તુરીઆના ગોશતમાં જરા ઘી વધારે હોશે તો શારૂ થશે) છુંદેલું આદુ લસણ પોણો તોલો, કાંદો ૧, દરેલા મરી આશરે અરધો તોલો, દરેલી હરદ આશરે પાઆ તોલો, નીમક આશરે સવા તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબડાવી એક વાસણમા ધોઇ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને શાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી કાંદાને ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લશણ નાખી ચમચથી મેલવી દેઈ તેમાં મરી તથા હરદ નાખી કાંદાની સાથે મેલવી દેવો. પછી તેમાં ગોશત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકનું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકનું ઢાંકી દેવું. જ્યારે ગોશતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે અરધો સેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. એમાં થોડું પાણી રેડવાનું કારણ એકે તુરીઆનું પાણી છુટે છે તેથી વધારે પાણી રેડવાની એમાં જરૂર નથી ફકત ગોશત ફાતે એટલુંજ પાણી રેડવું. પછી તુરીઆને છોલી તેની ગોલ કાચરીઓ કરવી. પણ એ તુરીઆને સમારતી વખતે જરા ચાખી જોવું કે કવરૂ નહી હોય. જ્યારે ગોસત તથા તુરીઆ ચરીને તેમાંનું પાણી બલીને જરા લખલખતું થાય કે ચમચથી તરીએ ઉપર કરી તપીલીને ઉતારવી એટલે મસાલાના તુરીઆમાં ગોશત થયું અને ઘણું કરીને એ તુરીઆનું ગોશત મસાલાનુંજ બનાવે છે. પણ જો મશાલા વગરનું બનાવવું હોય તો એમાં મરી તથા હરદ નહી નાખવી. જો ગોશતને બદલે મરઘી લઈને બનાવશો તો તુરીઆમાં મરઘી થશે.

૮૩૮–૩૯. પનડોરામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— ઉપર કહેલા તુરીઆમાં ગોશત અથવા પનડોરામાં ગોશત બનાવવાની રીતમાં ફરક નથી. ફરક માતર એટલોજ કે તુરીઆને બદલે પનડોરા લેઈ ઉપલી રીતે (જુઓ ના૦ ૮૩૬) બધો શામન લેઈ બનાવવું. એ પનડોરાને કાપતી વખતે જરા ચાખી જોવા કે કવરા નહી હોય.

૮૪૦–૪૧. ગલકામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— ઊપર કહેલા તુરીઆમાં ગોસત અથવા ગલકામાં ગોશત બનાવવાની રીતમાં કાંઇ ફરક નથી, ફરક માતર એટલોજ કે તુરીઆને બદલે શારા ગલકા લેઇ ઉપલી રીતે (જુઓ ના૦ ૮૩૬) બધો સામન લેઈ બનાવવું. એ ગલકાને કાપતા વખતે જરા ચાખી જોવા કે કવરા નહી હોય.

૮૪૨–૪૩. સેકતાની સીંગમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત— એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, સેકતાની સીંગ ૬–૭, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, નરીએલની અરધી વાટી, છુંદેલું આદુ લસણ પોણો તોલો, નીમક આશરે સવા તોલો, કાંદો ૧. એને બનાવવાની રીત—ગોશતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવુ. પછી એક તપીલીને શખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી કાંદાને જીણો કાપી તેમાંનાખીને લાલ કરવો. કાંદો લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં ગોસત

તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે સવા સેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. પછી સેકતાની સીંગને સમારી ઉપરથી તેના વાખ કાહાડી નાખવા. પછી કાપીને તેના ચાર ચાર આંગલ લાંબા કટકા કરવા, અને તેવા ચાર પાંચ કટકાઓની નાઢલી નાઢલી ઝુડીઓ તે સીંગના છોલી કાહાડેલા લાંબા વાખથી અથવા દોરાથી બાંધવી. તથા નરીએલની વાટીને ખમણીને તેનું ઘટ દુધ કાહાડવું, છુંછાને નાખી દેવો. જયારે ગોસત અરધું ફાટવા પર આવે કે તેમાં પેલી સીંગની ઝુડીઓ ઉપરથી મુકવી. જયારે ગોસત તથા સીંગ ચરી રેહવા પર આવે કે તેમાં પેલું નરીએલનું દુધ રેડી દેવું. જયારે તે નરીએલના દુધનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતુ થાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે સેકતાની સીંગમાં ગોસત થયું. એમાં જે નરીએલનું દુધ રેડવા કહેલું છે તેથી સેકતાની સીંગનું ગોસત જરા શવાદદાર થાય છે, બાકી નરીએલના દુધની કાંઈ એમાં જરૂર નથી. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈને બનાવશો તો સેકતાની સીંગમાં મરઘી થશે.

૮૪૪–૪૫. દોધીમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—સારૂ ચરબીનું ગોસત ૧ રતલ, ઘી દોહોર નવટાંક અથવા પાસેર, કુમરૂં નાઢલું દોધી ૧, આદુ લસણનો છુંદેલો મસાલો પોણો તોલો, કાંદો ૧, નીમખ આશરે શવા તોલો, જરા ગરમ દરેલો મસાલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી બે વખત પાણીથી છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. દોધીને કાપી કટકા કરી તેમાંથી ગર તથા બીયા કાહાડી નાખી છોલીને નાઢલા કટકા કરવા. પછી એક તપીલીને શાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી તેમાં કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે કાંદાને ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહીં. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનુ પાણી બલીને તતરે કે ઉપરથી દોધીના કટકા તેમાં નાખવા તથા તજનો એક કટકો નાખી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું. એ દોધીના ગોસતમાં જરા પણ પાણી રેડવું નહી, કેમકે દોધીમાંનું ગોસત પાણી વગર ચરે છે, તે શાથ દોધીનું પાણી છુટે છે જેથી એમા પાણી રેડવાની અગત નથી. પણ જો દોધી મોહોતું અને ઘરડું હોય અને જલદીથી ચરે નહી તેવું હોય તો તે તપીલીના ઢાંકણા ઉપર તે ચરે તાંહાં સુધી પાણી રેડવું. જયારે ગોસત તથા દોધી ચરવા પર આવે કે તેમાં થોડી ખાંડ નાખવી, કેમકે વખત પર દોધી ફીકું હોય તો ખાંડથી કરી ખાવામાં મીઠું લાગશે. જયારે ગોસત ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી ચમચથી મેલવીને તપીલીને ઉતારવી તથા તેમાંથી તજનો કટકો કાહાડી નાખવો. એટલે દોધીમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈ બનાવશો તો દોધીમાં મરઘી થશે. એમાં જે તજનો કટકો નાખવા કહેલો છે તે દોધીને જરા રતાશદાર કરવાને માટે છે. એ દોધીના ગોસતમાં પાણી રેડવા ના કહેલું છે પણ જો ગોસત મોહોતા બકરાનું હોય અને દેખઈતી રીતે જલદી ચરે નહી તેવું જણાય તો જયારે કાંદો લાલ કીધા પછી ગોસત તથા દોધી સાથે નાખો તયારે તેમાં આશરે અરધો શેર પાણી રેડવું જેથી ગોસત જલદી ફાટીને ચરી જશે. દોધીને કાપતી વખતે જરા ચાખી જોવું કે કવરૂં નહી હોય.

૮૪૬–૪૭. કાકરીમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર દોધીનું ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૮૪૪) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દોધીને બદલે શારી ચીકન કાકરી લેવી. એ કાકરીનું ગોસત પણ વગર પાણીએ ચરે છે, પણ જો ગોસત ચરે નહી તેવું હોય તો જયારે ગોસતને કાકરીની સાથે તપીલીમાં નાખો તયારે તેમાં આશરે અરધો સેર પાણી રેડવું. જેથી ગોશત જલદી ફાટીને ચરશે. કાકરીને કાપતી વખતે જરા ચાખી જોવી કે કવરી નહી હોય.

૮૪૮–૪૯. પપાઉમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ દોધીનું ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૪૪) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દોધીને બદલે કાચાં પપાઉ લઇ છોલી કટકા કરી તેમાંથી બીયા કાહાડી નાખી ઉપલી રીતે બનાવો. પપાંઉને કાપતી વખતે ચાખી જોવા કે કવરા નહી હોય. એ પપાંઉનું ગોસત પાણી વગર થરે છે પણ જો ગોસત થરે નહી તેવું હોય તો જ્યારે ગોસતને પપાઉની સાથે તપીલીમાં નાખો ત્યારે તેમાં આશરે અરધો સેર પાણી રેડવું જેથી ગોસત જલદી ફાટીને ચરશે.

૮૫૦–૫૧. મસાલાની ગ્રીનપીઝ યાને વટેણાની સીંગમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન-ગોસત ૧ રતલ, વટેણાની સીંગ દોઢે.૨ સેર, ઘી નવટાંક અથવા દોઢોર નવટાંક, છુંદેલું આદુ લસણ પોણો તોલો, કાંદા આશરે ૧ શેર, પચરસી ભાજીની ૭-૮ જુરી, નીમક આશરે સવા તોલો, દરેલા મરી આશરે અરધો તોલો, જરા દરેલી હરદ, ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો અરધો તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપાલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. ઘી કકરે કે એક કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી કાંદાને ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી ચમચે કરી મેલવીને તેમાં ધાણા, જીરૂ, મરી તથા હરદ નાખી કાંદાની સાથે મેલવી દેવો. પછી તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહી ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જ્યારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે સવા શેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. પછી વટેણાની સીંગને છોલી તેમાંથી તેના દાણા કાહાડી જુદા રાખવા તથા કાંદાને સમારી છોલીને કટકા કરવા, અને જો કાંદા ઝીણા હોય તો છોલીને આખા રાખવા. ભાજીને સમારી ઝીણી જેવી કાપીને ધોવી. જ્યારે ગોસતમાં કઠરો પડે કે ભાજી, વટેણાની સીંગના દાણા અને કાંદા ઉપરથી સાથે નાખવા. જ્યારે ગોસત થરીને તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા તખલખતું થાય કે ચમચે કરી શારી પેઠે મેલવીને ચુહુલા ઉપરથી તપીલી ઉતારવી એટલે મસાલાની ગ્રીન પીઝમાં ગોસત થયું. જો એને વધારે તીખું કરવું હોય તો કાંદાની સાથે એમાં જરા મરચાં કોઠમીરનો મસાલો નાખવો. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈને બનાવશો તો મસાલાની ગ્રીનપીજમાં મરઘી થશે. (જુઓ અમથી ગ્રીનપીઝમાં ગોસત નાં૦ ૮૫૨.)

૮૫૨–૫૩. અમથી ગ્રીનપીઝમાં ગોસત તથા મરઘી—જેમ ઉપર મસાલાની ગ્રીનપીઝમાં ગોસત (જુઓ નાં૦ ૮૫૦) બનાવવાની રીત છે તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં મરી, હરદ તથા ધાણા જીરાનો મસાલો નહી નાખવો.

૮૫૪–૫૫. મસાલાની ફ્રબલબીજમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર મસાલાની ગ્રીન પીઝમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૫૦) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગ્રીન પીઝ (વટેણાનીસીંગ)ના દાણાને બદલે ફ્રબલબીજના છોલેલા દાણા લેવા.

૮૫૬–૫૭. ફ્રેન્ચબીજમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—શારૂ ચરબીદાર ગોસત ૧ રતલ, શારી ફ્રેન્ચબીજ, ઘી દોઢોર નવટાંક અથવા પાશેર, છુંદેલું આદુ લસણનો મસાલો પોણો તોલો, કાંદો ૧, અરધી વાટી નરીએલ, અરધીની વલીઆરી, નીમક આશરે સવા તોલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઇ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. કાંદો લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી

ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકવું. જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જ્યારે ગોસતનું પાણી બળીને તતરે કે તેમાં આશરે દોહોર સેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. પછી કોબીજની ઉપરના મોહોતા પાતરા કાહાડી નાખવા તથા કોબીજના દાંડાને થડમાંથી કાપી કાહાડી નાખવો. પછી એ કોબીજના દરાને સરખો કાપીને બે ભાગ કરવા. પછી તેને જીણી જીણી કાપીને જુદી રાખવી. જ્યારે ગોસતમાં કકરા પડે કે તેમાં પેલી કોબીજ તથા વલીઆરી નાખવી. એમાં વલીઆરી નાખવાનું કારણ એકે કોબીજનો ખરાબ વાસ નહી મારે. તારબાદ નરીએલની વાટીને ખમાણી તેનું નરૂં દુધ કાહાડી જુદુ રાખવું. છુંછાને નાખી દેવો. જ્યારે ગોસત તથા કોબીજ ચરી રેહેવા પર આવે કે તેમાં પેલું નરીએલનું દુધ રેડી દેવું. જ્યારે કોબીજમાંનું પાણી બધું બલીને જરા લખલખતી જેવી થાય કે ચમચે કરી મેલવી દેઇ તપીલીને ચુહુલા ઊપરથી ઉતારવી એટલે કોબીજમાં ગોસત થયું. એ કોબીજના ગોસતમાં જરા ઘી વધારે હોશે તો શારૂ થસે તે સાથ ગોસત લેવો તો સારૂ ચરબીવાલું ગોસત લેવું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઇને બનાવશો તો કોબીજમાં મરઘી થશે.

૮૫૮–૫૯. કાલી ફલાવરમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર કોબીજમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૫૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે નરીએલનું દુધ નાખી એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એમાં વલીઆરી નહી લેવી તે શાથે કોબીજને બદલે કાલી ફલાવરના ફુલવાલા દરાના કુમરા ડાંખરાને છુટા છુટા કાપીને તેમાં નાખી ઉપલી રીતે ચરીને તઈઆર થાય કે તપીલીને ઉતારવી એટલે કાલી ફલાવરમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઈને બનાવશો તો કાલી ફલાવરમાં મરઘી થસે. એ કાલી ફલાવરના ગોસતમાં જરા ઘી વધારે હોસે તો શારૂ થશે અથવા ગોસત ચરબીવાલું લેવું.

૮૬૦–૬૧. સલગમમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર કોબીજમાં ગોસત બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૮૫૬) રીત છે તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે વલીઆરી તથા નરીએલનુ દુધ નાખી એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કોબીજને બદલે ૪–૫ સલગમ લેઈ છોલી કાપીને તેની કાટરીઓ કરી ઉપલી રીતે ગોસતમાં કકરા પડેને નાખીને બનાવો. એટલે સલગમમાં ગોસત થસે. એ સલગમના ગોસતમાં જરા ઘી વધારે હોસે તો શારૂ થશે અથવા ગોસત ચરબી વાલું લેવું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈને બનાવસો તો સલગમમાં મરઘી થશે.

૮૬૨–૬૩. ગાજરમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર કોબીજમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૫૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે નરીએલનું દુધ નાખીને એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કોબીજને બદલે દોહોર સેર સારા ગાજર લેઈ સમારી છરી.થી તેના બબે ચીરીઆ કરી તેમાંથી તેનો પ.લો કાહાડી નાખી કાપીને નાહના કટકા કરવા અને ઉપર પરમાણે જ્યારે ગોસતમાં કકરા પડે કે તેમાં ગાજર નાખી ઉપલી રીતે બનાવી ચેરવીને તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે ગાજરમાં ગોસત થયું. પણ ઉપર કહેલા કોબીજના ગોસતમાં વલીઆરી નાખવા કહેલી છે તે એ ગાજરના ગોસતમાં નહી નાખવી.

૮૬૪–૬૫. હુલકરમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઊપર કોબીજમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૫૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે નરીએલનું દુધ નાખી એ ગોસત બનાવવું, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એમાં વલીઆરી નહી લેવી તે શાથ કોબીજને બદલે સારા ૩–૪ હુલકરને લેઈ સમારી છોલીને તેની કાટરીઓ કરી નાહના કટકા કરી જ્યારે ઉપર પરમાણે ગોસતમાં કકરા પડે કે તેમાં એ હુલકર નાખી ઉપલી રીતે બનાવી ચેરવીને તપીલીને ચુહુલા ઊપરથી ઊતારવી એટલે હુલકરમાં ગોસત થસે. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઈને બનાવસો તો હુલકરમાં મરઘી થશે.

૮૬૬-૬૭. ટાંબોટામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એના સામન—ગોસત ૧ રતલ, ઘી દોઢોર નવટાંક અથવા પાશેર, ટાંબોટાં દોઢોર શેર, નીમક આશરે એક તોલો, આદુ લસણનો કુટેલો મસાલો પોણો તોલો, કાંદો ૧, દરેલો જરા ગરમ મશાલો. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છમ છમડાવી એક વાંસણમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખી લાલ કરવો. કાંદો લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં ગોશત તથા નીમક નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરા વાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જ્યારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે શવાશેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાની આંચ કરવી. પછી ટાંબોટાંને સમારી આખા રાખવા. જ્યારે ગોસત ચરવા પર આવે અને તેમાં થોડો રશ રહેને ઉપરથી પેલા ટાંબોટાં તેમાં નાખવા. જ્યારે ગોસત ચરી રહે તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલતું ઘી પર રહે કે ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે ટાંબોટામાં ગોસત થયું. જો ગોસત ચરબીવાળું હોશે તો શારૂ શવાદદાર થશે. જો ગોસતને બદલે મરઘી લઈને બનાવશો તો ટાંબોટાંમાં મરઘી થશે.

૮૬૮-૬૯. બીટરૂટમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર ટાંબોટામાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૬૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ટાંબોટાને બદલે બીટરૂટ લેઈ તેને પાણીમાં આખા ખુમ નરમ બાફી કાહાડવા. પછી તેને છોલી તેની ગોલ કાટરીઓ કરી કટકા કરવા. પછી જ્યારે ઉપર પરમાણે ગોસત ચરવાપર આવે અને તેમાં થોડો રશ રેહે કે ઉપરથી પેલા બીટરૂટના કટકા તેમાં નાખવા. જ્યારે ગોસત ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જઇ જરા લખલખતું રહે કે ઉપર ગરમ મશાલો ભભરાવી ઉતારવું એટલે બીટરૂટમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઈને બનાવશો તો બીટરૂટમાં મરઘી થશે.

૮૭૦-૭૧. ગલેલીમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર ટાંબોટામાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૬૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ટાંબોટાંને બદલે ૫-૬ ગલેલી છોલી તેના બબે ઉભા ફારચાં કરવા. પછી ઉપર પરમાણે ગોસત ચરી રેહેવાપર આવે અને તેમાં થોડો રશ રહેને ઉપરથી એ ગલેલીના ફારચાં મુકવા. જ્યારે ગોસત ચરીને પાણી બલી જાય કે ઉપર જરા ગરમ મશાલો ભભરાવી તપીલીને ઉતારવી એટલે ગલેલીમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઈને બનાવશો તો ગલેલીમાં મરઘી થશે.

૮૭૨-૭૩. પાકી કેરીમાં અથવા કેરીના મીઠા સાકીઆંમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર ટાંબોટામાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૬૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ટાંબોટાને બદલે ૪-૫ મીઠી પાકી કેરી લેઈ છોલીને જયારે ઉપર પરમાણે ગોસત અરધુ ચરવા આવે કે ઉપરથી એ છોલેલી કેરીઓ તેમાં મુકવી. જયારે ગોસત ચરીને નરમ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું થાય કે તપીલીને ઉતારવી. જો પાકી કેરીને બદલે હાફુસ પાએરીના પાકેલા મીઠા સાકીઆંને છોલી ચીરો કરીને નાખશો તો કેરીના સાકીઆમાં ગોસત થશે. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઈને બનાવશો તો પાકી કેરીમાં અથવા સાકીઆમાં મરઘી થશે. જો કોઈની મરજી એ કેરીના ગોસતમાં કાંદા નાખવાની હોય તો ૧ શેર ઝીણા કાંદાને આખા છોલીને જયારે ગોસતમાં પાણી રેડો તયારે તેમાં શાથે એ કાંદા નાખવા.

૮૭૪-૭૫. આલુંમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—સારા નવા બોખાર આલું ૧ શેર લેવા જો નવા આલું નહી મલતાં હોય અને જુના હોય તો તેને પેહેલા જરા ચ

રમ પાણીમાં ધોઇ કાહાડવા જેથી તેની ઉપરનો મેલ નીકલીને સોજા થશે. પછી ૧ સેર ગોલને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી તે ગોલને હાતે કરી તેમાં ઓગાલીને ડોહોવી નાખવો. જો કોઇની મરજી ગોલ નાખવાની નહી હોય તો તેને બદલે ખાંડ લેવી. પછી તે તપીલીને ચુલા ઉપર મુકી તેનો ચાશ કરવો. પછી તેમાં પેલા આલુ નાખી ચાશ પાઈને રાતા જેવા થાય અને તેમાનું પાણી બલીને જરા લખલખતો શીરો થાય ને તપીલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારવી. જયારે જમવાના વખતને '૧૦-૧૫ મીનીટ હોય તેની અગાઉ એ ચાશપાયેલા મીઠા આલુને ખારા રાંધેલા ગોસતમાં અથવા ખારી રાંધેલી મરઘીમાં ભેલી દેઈ ચુલા ઉપર મુકી જરા ગરમ કરીને રકાબીમાં કાહાડવું એટલે આલુંમાં ગોસત અથવા મરઘી થઈ. પણ ખારૂ ગોસત અથવા ખારી મરઘીને પેહેલા આગલથી રાંધીને તઇઆર કરી રાખીને પછી આલુને ચાશ પાવો.

૮૭૬-૬૭—સુકા અંજીરમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર આલુમાં ગોસત અથવા મરઘી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાo ૬૭૪) તેજ પરમાણે એ બનાવવું. આલુના ગોસતમાં અથવા અંજીરનું ગોરાત બનાવવાની રીતમાં કંઇ ફરક નથી, ફરક એટલોજ કે બોખાર આલુને બદલે શુકા નવા અંજીરને ચાશ પાઈને રાતા જેવા કરી ઉપલી રીતે બનાવસો તો શુકા અંજીરમાં ગોરાત અથવા મરઘી થસે. જો નવા અંજીર નહી મલતાં હોય અને જુણા હોય તો તેને જરા ગરમ પાણીથી ધોઇ કાહાડવા જેથી તેની ઉપરનો મેલ અથવા કચરો નીકલીને સોજા થસે.

૮૭૮-૭૯. લીલા અંજીરમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—સારા મોહોટા લીલા અંજીર અધકચરા (યાને છેક ઘણા પાકેલા નહી તેમજ ઘણા કાચાંબી નહી એવા) ૮-૧૦ નંગ લેવા. એવા અંજીર જે દાહાડે ગોસતમાં અથવા મરઘીમાં રાંધવા હોય તેજ દાહાડે લાવવા કેમકે અંજીર છેક પાકી ને નરમ થયાથી કામમાં આવસે નહી. પછી અરધો સેર ખાંડ અથવા પોણો સેર ગોલ લેઈ તેમાં થોડું પાણી રેડી ચુલા ઉપર મુકી તેનો ચાશ કરવો. પછી એ અંજીરને ધોઇ તે ચાશમાં નાખી ચાશ પાઈને રાતા જેવા કરી તપીલીને ઉતારવી. જયારે જમવાના વખતને ૧૦-૧૫ મીનીટ હોય કે આગલથી ખારૂ રાંધેલા ગોસત અથવા ખારી મરઘીને ચુલાપર જરા ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડવી. અને તેની ઉપર પેલા ચાશપાએલા બબે અથવા તરણ તરણ અંજીર મુકી તેબલપર એ રકાબી મોકલવી એટલે લીલા અંજીરમાં ગોસત અથવા મરઘી થઈ.

૮૭૯-૮૦ મસાલાના કંતોલામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત——એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, કંતોલા ૧ સેર, ઘી દોહોર નવટાંક અથવા પાસેર, ઘુંટેલા આદુ લસણનો મસાલો પોણો તોલો, નીમક આસરે, શવા તોલો, દરેલા મરી અરધો તોલો, દરેલી હરદ પાઆ તોલો, કાંદો ૧. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઇ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી કાંદાને જીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. કાંદાને લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં મરી તથા હરદ નાખી કાંદાની સાથે મેલવી દેવો. પછી તેમાં ગોસત તથા નીમક નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકવું. જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જયારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરેકે તેમાં આશરે શવા સેર પાણી રેડી ચુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. પછી કંતોલાને સમારી છરીથી તેના બબે ઉભા ફારચાં કાપી તેમાંથી તેના બીયા કાહાડી નાખવા જો ઘણા મોહોતા કંતોલા હોય તો તેને કાપીને નાઢલા કટકા કરવાં. જયારે ગોસત અરધુ ફાતવા પર આવે કે ઉપરથી તેમાં પેલા કંતોલા નાખવા. જયારે ગોસત ચરીને પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું થાય કે તપીલીને ચુલાપરથી ઉતારવી. એ કંતોલાનું ગોરાત જરા ઘી પર રાખવું એમાં રસ રાખવો નહી. જો ગોરાતને બદલે મરઘી લેઈને બનાવસો તો કંતોલામાં મરઘી થસે. (જુઓ કંતોલામાં ગોસત નાo ૯૯૧)

૮૮૧-૮૨. કંતોલામાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર મશાલાના કંતોલામાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૮૭૯) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં દરેલા મરી તથા હરદ નહીં નાખવી.

૮૮૩-૮૪. પાંઉમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—ગોસત પોણો રતલ, પેરીના પાઉની કાટરી ૨-૩, મોહોતા પટેટા ૩-૪. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપીને ઝીણી ઝીણી બોટીઓ કરવી, હાડકાં હોય તે કાહાડી નાખવા. પાંઉની કાટરીઓની છરીથી ઉભી સલેસો કાપી તે સલેસને પાછી આરી કાપી તેના પણ બોટી જેટલા કટકાં કરવા પછી એ પાંઉના કટકાઓને ઘીમાં લાલ તલી કાહાડી જુદા રાખવા. પછી પટેટાને કાપી ઘીમાં લાલ તલી ઉપર નીમખનું પાણી છાંટી બાહાર કાહાડીને જુદી રાખવી. પછી પેલી ગોસતની બોટીઓને સેહેજ ધોઈ કાહાડવી. પછી એક તપેલીમાં આસરે દોહોર નવટાંક ઘી નાખી ચુલા પર મુકી કકરાવવું. પછી એક કાંદાને ઝીણો કાપી લાલ કરવો. પછી તેમાં ખુંદેલું આદુ લસણનો મસાલો આસરે અરધો તોલો નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં ગોસતની બોટીઓ તથા જરા નીમક નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહી બોટીને ચમચથી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જ્યારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરેકે તેમાં આસરે અરધો શેર પાણી રેડી બોટીને ચેરવવી. જ્યારે બોટી ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાયક તપેલીને ઉતારવી. પછી જ્યારે જમવાના વખતને ૧૦-૧૫ મીનીટ હોય તેની અગાઉ બોટીને એક તરાબાની ખુમચીમાં કાહાડી જરા ઘી નાખી ચુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવી. પછી ચમચે પાંથરીને તેની ઉપર પેલા તલેલા પટેટાના તથા પાંઉના કટકા પાંથરી જરા વેલાતી સાસ છાંટી ઉપર આખી દાલના તાલ ઇંડાં ૨-૩ ફૂતાં ભાંજવા. પછી તેની ઉપર એક રકાબી ઢાંકી ઉપર આતરાનો ઇંગાર માંથરવો. ઇંડાં બંધાયકે ઉતારવું. જો વેલાતી સાસ નહીં હોય તો ખાંડ ગોહોલેલો જરા સરકો છાંટવો.

૮૮૫-૮૬. આંબા કલીઆમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો સામન—ગોસત ૧ રતલ, ઘી દોહોર નવટાંક અથવા પારોર, આદુ લસણનો ખુંદેલો મશાલો પોણો તોલો, નીમક આસરે ૧ તોલો, ઝીણા કાંદા સવા શેર, ગોલ આસરે ૧ શેર, સારી વજણની કાચી કેરી ૫-૬. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપેલીને રાખનો કતેરો કરી ચુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી એક કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. કાંદા લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહીં. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં ગોસત તથા નીમક નાખી તરત ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જ્યારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરેકે તેમાં આસરે સવા શેર પાણી રેડી ચુલામાં બલતાની આંચ કરવી. જ્યારે ગોસત ચરીને તેમાનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતું રહે કે ચુલાપરથી તપેલી ઉતારવી. પછી કેરીને છોલી તેના ચીરીઆ કરી પાણીમાં ભીંજવવી. પછી કાંદાને છોલી આખા રાખવા અને એ કાંદાને એક તપેલીમાં નાખી તેમાં પાણી રેડી ચુલા ઉપર બાફવા મુકવા. બફાઈને નરમ થાય કે ચાંનીમાં ઓસાવી કાહાડી થંડા પડવા દેવા. પછી એક તપેલીમાં આસરે એક શેર પાણી રેડી તેમાં ગોલ નાખી હાતે કરી મેલવી દેઈ ચુલા ઉપર મુકવી. કકરો પડે કે ચમચે કરી ઉપરથી તે ગોલનો મેલ કાહાડી નાખવો. પછી પેલા બાફી કાહાડેલા કાંદાં તથા કેરીના ચીરીઆ તેમાં નાખવાં. જ્યારે કેરી તથા કાંદા ચાસ પીને લાલ થાય તથા તેમાંનું પાણી બલી જઈ જરા લખલખતો શીરો થાય કે તપેલીને ઉતારવી. કાંદાને પેહેલા બાફી કાહાડીને ચાસ પાવાથી ખાવામાં નહાને વાસ લાગતો નથી. તે બાદ જ્યારે જમવાના વખતને ૧૦-૧૫ મીનીટ રહે તેની અગાઉ પેલા ગોસતની તપેલીમાં એ ચાસ પાએલા કાંદા તથા કેરી નાખી ચુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું. પછી ચમચથી તરીએ ઉપર કરી રકાબીમાં કાહાડવું. એટલે આંબા કલીઆમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઈ

બનાવશેા તેા આંબા કલીઆમાં મરઘી થશે. જો કેાઈની મરજી ગેાલને ચાશમાં કેરી કાંદા શાતા કરવાની નહી હેાય તેા ગેાલને બદલે ખાંડ લેવી.

૮૮૭-૮૮. આંબેાસીના આંબા કલીઆમાં ગેાસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર આંબા કલીઆમાં ગેાસત બનાવવાની રીતછે (જુએા ના૦ ૮૮૫) તેજ પરમાણે બધેા સામન લઈ તેવીજ રીતે કાંદાને બાફી કાહાડી એ ગેાસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે કેરીની ચીરેાને બદલે સારી જાતેલી આંબેાસીની મેાહેાતી ચીરેા લઈ તેને પાણીમાં પેહેલા થેાડેા વખત ભીંજવી રાખી નરમ કરવી. પછી ઉપર પરમાણે ખાંડનેા અથવા ગેાલનેા ચાશ પાઇ રાતી જેવી કરીને ખારૂ રાંધેલા ગેાસતમાં જમવાના વખતની ૧૦-૧૫ મીનીટ અગાઉ મેલી દેઈ ગરમ કરીને રકાબીમાં કાહાડવું જો ગેાસતને બદલે ખારી રાંધેલી મરઘીમાં એ ચાશ પાએલી આંબેાશીની ચીરેા મેલી દેસેા તેા આંબેાશીનેા આંબાંકલીએા થશે.

૮૮૯-૯૦. ગલેલીના આંબા કલીઆમાં ગેાસત તથા મરઘી—જેમ ઉપર આંબા કલીઆમાં ગેાસત બનાવવાની રીત છે (જુએા ના૦ ૮૮૫) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઈ તેવીજ રીતે કાંદાને બાફી કાહાડી એ ગેાસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે કેરીની ચીરેાને બદલે શારી કુમરી તાજી ગલેલીને છેાલી બબે ફારચાં કરી ગેાલમાં અથવા ખાંડના ચાશમાં રતાશદાર કરી ઉપર પરમાણે ખારૂં ગેાસત અથવા ખારી મરઘીને ગરમ કરી રકાબીમાં કાહાડી તેની ઉપર એ ચાશપાએલી ગલેલી તથા કાંદા મુકી તેબલપર મેાકલવું એટલે ગલેલીના આંબા કલીઆમાં ગેાસત અથવા મરઘી થઇ.

૮૯૧-૯૨. ચણાની દાલમાં ગેાસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનેા સામન—ગેાસત ૧ રતલ, ઘી નવટાંક અથવા દેાહેાર નવ ટાંક, ચણાની દાલ ૧ ટીપરી, કાંદા ૨-૩, ઝીણી કાપેલી કેાઠમીરની ઝુરી એક તથા ઝીણાં કાપેલાં મરચાં ૩-૪, આદુ લસણનેા ઝુડેલેા મસાલેા પાએા તેાલેા, ધાણા જીરાનેા મસાલેા આધેા તેાલેા, મરચીના દરેલા મરી, જરા દરેલી હરદ, નીમક આશરે સવા તેાલેા. એને બનાવવાની રીત—જ્યારે ચણાની દાલમાં ગેાસત બનાવવું હેાય તયારે દાલને ૪-૫ કલાક અગાઉથી પાણીમાં ભીંજવી રાખવી. ગેાસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત છબછબડાવી એક વાસણમાં ધેાઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનેા કલેરેા કરી ચુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી પેલા કાંદામાંથી એક કાંદેા લેઈ ઝીણેા કાપીને તેમાં નાખી લાલ કરવેા. કાંદાને લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવેા કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં ધાણા જીરૂ તથા મરી નાખી મેલવી દેઇ હરદ નાખીને ચમચે કરી કાંદાની સાથે મેલવી દેવેા. પછી તેમાં ગેાસત તથા નીમખ નાખી ઉપર તરત ઢાંકણું ઢાંકવું. જરાવાર રહીને ગેાસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જ્યારે ગેાસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે દેાહેાર શેર પાણી રેડી ચુલામાં બલતાંની આંચ કરવી. જ્યારે તેમાં કકરેા પડે કે પેલી ભીંજવી રાખેલી ચણાની દાલને પાણીમાંથી કાહાડીને ગેાસતની તપીલીમાં નાખવી તથા બાકી રહેલા કાંદાને છેાલી કટકા કરી સાથે નાખવા તથા મરચાં કેાઠમીર નાખવા. જ્યારે ગેાસત તથા દાલ ચરીને નરમ થાય ને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે તેને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી તપીલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે ચણાની દાલમાં ગેાસત થયું. જો ગેાસતને બદલે મરઘી લેઇને બનાવશેા તેા ચણાની દાલમાં મરઘી થશે.

૮૯૩-૯૪. ચેાલામાં ગેાસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—જેમ ઉપર ચણાની દાલમાં ગેાસત બનાવવાની રીત છે (જુએા ના૦ ૮૯૧) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ ગેાસત અથવા મરઘી બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે ચણાની દાલને બદલે એક ટીપરી સારા મેાહેાતા ચેાલા લેઈ ઉપલી રીતે ગેાસતમાં જ્યારે બે કકરા પડે કે તેમા નાખવા. જ્યારે ગેાસત તથા ચેાલા ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે તપીલીને ચુલા પરથી ઉતારવી. પણ ઉપર જે ચણાની દાલને અગાઉથી ૪-૫ કલાક પાણીમાં ભીંજવી રાખવા કહેલી છે તેમ એ ચેાલાને પાણીમાં ભીંજવી રાખવા નહી. જો

મોહોતા ચોલા નહી મલે તો ઝીણી ચોલી લેવી એટલે ચોલીમાં ગોસત અથવા મરઘી થશે.

૮૯૫-૯૬. **મસુરમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત**—જેમ ઉપર ચણાની દાલમાં ગોસત બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૮૯૧) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ ગોસત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ચણાની દાલને બદલે એક ટીપરી મસુર લેઇ ઉપલી રીતે ગોસતમાં જ્યારે બે કકરા પડે કે તેમાં નાખવા. જ્યારે ગોસત તથા મસુર ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એ મસુરના ગોસતમાં ઉપર કરતાં પાણી એમાં થોડું યાને આશરે સવા સેર રેડવું, કેમકે મસુર જલદીથી ચરી જાય છે. પણ ઉપર જે ચણાની દાલને ૪-૫ કલાક અગાઉથી પાણીમાં ભીંજવી રાખવા કહેલી છે તેમ એ મસુરને પાણીમાં ભીંજવી રાખવા નહી.

૮૯૭-૯૮. **તીતોલીમાં ગોસત તથા મરઘી બનાવવાની રીત—એનો** સામન—ગોસત ૧ રતલ, ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, તીતોલી દોહોર સેર, આદુ લસણનો મસાલો પોણો તોલો, નીમક આશરે સવા તોલો, અરધીના દરેલા મરી, જરા દરેલી હરદ, ઝીણા પાતરાની મેથીની ભાજીની ઝુરી ૧-૨, ઝીણી કાપેલી કોઠમીરની ઝુરી ૧) તથા ઝીણા કાપેલા મરચાં ૨), કાંદા ૨-૩. એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરી પાણીથી બે વખત ખબછબડાવી એક વાસણમાં ધોઈ કાહાડવું. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી એક કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. કાંદે લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં મરી તથા હરદ નાખી ચમચે કરી કાંદાની સાથે મેલવી દેઈ તેમાં ગોસત તથા નીમખ નાખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જરાવાર રહીને ગોસતને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જ્યારે ગોસતનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે સવા સેર પાણી રેડી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કાવી. પછી તીતોલીને સમારી પાણીમાં ધોઈ નહાડવી તથા ભાજીને સમારી ઝીણી ઝીણી કાપવી. કાંદાને સમારી કાપી નાહલા કટકા કરવા. જ્યારે ગોસત ફાટવા પર આવે કે ઉપરથી તેમાં તીતોલી, ભાજી, કાંદા તથા મરચાં કોઠમીર નાખવા. જ્યારે ગોસત તથા તીતોલી ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ચમચે કરી મેલવી દેઈ તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી એટલે તીતોલીમાં ગોસત થયું. જો ગોસતને બદલે મરઘી લેઈને બનાવશો તો તીતોલીમાં મરઘી થશે.

૮૯૯-૯૦૦. **મસાલાના રાંધેલા કલેજી ફેફસા**—એનો સામન—કલેજી ૧), ફેફસા ૨), ઘી નવટાંક અથવા દોહોર નવટાંક, છુંદેલું આદુ લસણનો મસાલો પોણો તોલો, નીમખ આશરે અરધો તોલો, ધાણા જીરાનો મસાલો અરધો તોલો, દરેલા મરી અરધો તોલો, જરા દરેલી હરદ, ઝીણી કાપેલી કોઠમીરની ઝુરી એક તથા ઝીણા કાપેલા મરચાં ૨), કાંદા ૧ શેર. એને બનાવવાની રીત—કલેજી ફેફસાને કાપી નાહલા કટકા કરી પાણીથી સાફ કરી બે તરણ વખત એક વાસણમાં ધોઇ કાહાડવા. કાંદાને છોલી તેના કટકા કરવા. પછી એક તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ઘી નાખી કકરાવવું. પછી એક કાંદાને ઝીણો કાપી તેમાં નાખીને લાલ કરવો. કાંદો લાલ કરતી વખતે ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો કે તલીએ બલે નહી. પછી તેમાં આદુ લસણ નાખી મેલવીને તેમાં ધાણા જીરૂ, મરી તથા હરદ નાખી ચમચથી કાંદાની સાથે મેલવી દેવો. પછી તેમાં કલેજી ફેફસા અને નીમખ નાખી તરત ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. જરાવાર રહીને કલેજી ફેફસાને ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી પાછું ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. જ્યારે કલેજી ફેફસાનું પાણી બલીને તતરે કે તેમાં આશરે સવા સેર પાણી રેડી તથા કાંદા અને મરચા કોઠમીર નાખી ચુહુલામાં બલતાંની આંચ કરવી જ્યારે કલેજી ફેફસા ચરીને તેમાંનું પાણી બલી જાય કે ચમચે કરી મેલવી દેઈ તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવી એટલે મસાલાના કલેજી ફેફસા થયા. જો કોઈની મરજી એમાં પટેટા નાખવાની હોય તો એક સેર પટેટાને છોલી નાહલા કટકા કરી પાણીમાં ભીંજવવા, અને જ્યારે કલેજી ફેફસા અરધા ચરવા પર આવે કે ઉપરથી તેમાં પટેટાના કટકા નાખવા. ચરી રહે ને ઉતારવું.

૯૦૧. અથવા ખારા રાંધેલા કલેજી ફેફરા—ઉપર જે મસાલાના કલેજી ફેફરા બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૮૯૯) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ ફરક એટલોજ કે ધાણા, જીરૂ, મરી, મરચાં કોઠમીર અને હરદ એમાં નહી નાખવી.

૯૦૨. ભાજીમાં રાંધેલા કલેજી ફેફરા—જેમ ઉપર મસાલાના કલેજી ફેફરા બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૮૯૯) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવું. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે કલેજી ફેફરામાં ઉપર પરમાણે પાણી રેડવા પછી તેમાં કકરો પડે કે પચરસી ભાજીની ૧૦–૧૨ ઝુરીઓ લેઇ સમારી ઝીણી જેવી કાપી ધોઈને કાંદાની સાથે તેમાં નાખવી. જ્યારે ચરીને તેમાંનું પાણી બળી જાયકે તપીલીને ચુહલા પરથી ઉતારવી એટલે મસાલાની ભાજીમાં કલેજી ફેફરા થયા. એમાં જે ભાજીની ઝુરીઓ કહેલી છે તે મુબઇ શેહેરમાં વેચાતી ભાજીની ઝુરી શહમજવી, કેમકે બાહાર દેશાવર ખાતે ભાજીની મોહોતી ઝુરીઓ બાંધીને વેચે છે.

અચાર બનાવવાની રીત.

અચાર બનાવનારને સુચણા—અચાર બે રીતથી બનાવવામાં આવે છે. એક તો રાઇમાં ભરેલા અને બીજા તો સરકામાં ભરેલા અને એ બેઉ રીતના અચાર ભરવાની રીત એઠલ આપી છે. અચાર હમેશા કાચની બરણીમાં અથવા લખોતેલાં માટીના વાસણમાં ભરવા, પણ કોઈબી જાતની ધાતુના બનાવેલા વાસણમાં ભરવા નહી. જ્યારેબી અચાર બરણીમાંથી કાહાડો તયારે કાંટા અથવા ચમચાએ કરી કાહાડવા. અચાર રાઈમાં ભરવા કે સરકામાં ભરવા એ અચાર ભરનારની તેમજ ખાનારની મરજી ઉપર છે.

૯૦૩. સરકામાં ચહુરાવેલી રાઈ (અચારને માટે) બનાવવાની રીત—આએ એઠલ કહેલા કોઈબી જાતના અચાર બનાવવામાં જાંહાં સરકામાં ચહુરાવેલી રાઈ કહેલી છે તાંહાં હાવી રીતથી રાઇને સરકામાં ચહુરાવી કામમાં લેવી. સરકો અચારના સુમાર પરમાણે યાને અચાર બુદતો લેવો અને તેના શુમાર પરમાણે દરેલી રાઇ લેવી. પેહેલા દરેલી રાઈને ખાંણીમાં જરા છુંડીને કલઈ કીધેલા તરાંબાના એક વાસણમાં નાખવી. પછી તેમાં થોડો સરકો રેડી ચમચાએ અથવા કરછીએ કરી શારી પેઠે હીલવ હીલવ કરીને રાઇને એવી તો ચહુરાવવી કે નાખમાંથી ઝમકાર છુટે. પછી તેમાં થોડા આખા કાલા મરી, સુકાં રાતા મરચાંની ભુકી, જરા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં, થોડી ખોખરી કીધેલી શુકા લસણની કરી અને તેમાં રંગ આવવાને માટે જરા દરેલી હરદ નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી દેવી પછી તેમાં બીજો થોડો સરકો રેડીને એકરસ કરવું. પછી જે જાતના અચાર બનાવવા હોય તેને એ ચહુરાવેલી રાઈમાં ખરમોટીને યાને બોરીને કાચની બરણીમાં ભરી જે કાઈ રસ વધીઓ હોય તે ઉપરથી તેમાં રેડી બુડતાં કરવાં. પછી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી તે બરણીનું મોહોડું બાંધવું. થોડા દાહાડા રહીને અચારને તપાશવા, જો તેમાંનો સરકો અચાર પીને સોસવાઈ ગયો હોય તો ઉપરથી બીજો રાઈ ચહુરાવેલો થોડો સરકો તેમાં રેડવો. જ્યારે અચાર ચરીને નરમ થાય કે ખાધામાં લેવા. જો એ સરકાને પેહેલા જરા ગરમ કરી થંડો પારીને પછી એમાં ઉપર પરમાણે રાઇ ચહુરાવીને બનાવશો તો અચાર વધારે શારા થશે. જો એ રીત ધેઆનમાં રાખશો તો કોઈબી જાતના એઠલ આપેલા રાઈના અચાર સેહેલથી ભરી શકશો.

૯૦૪. અચારને વાસતે ગરમ કીધેલો સરકો તઇઆર કરવાની રીત—આએ એઠલ કહેલા કોઈબી જાતના અચાર ફકત શરકામાં ભરવાના હોય તો તેવા અચારને વાસતે હાવી રીતનો સરકો બનાવી કામમાં લેવો. સરકો અચારના સુમાર પરમાણે લેવોઃ—જો ૨) બાતલી સરકો લીધો હોય તો તેને કલાઈ કીધેલી એક તપીલીમાં રેડવો. પછી તજ પાઆ તોલો, લવંગ પાઆ તોલો, આખા કાલા મરી પાઆ તોલો, સુવા અરધો તોલો અને એલચી ૩–૪

લેવી. એ બધાને ખાંનીમાં જરા ખોખરૂં કરી મલમલના શોભ કપડાના એક કટકામાં એક નાટલી જરા ઢીલી પોટલી બાંધી સરકામાં નાખવી. પછી તે સરકાની તપેલીને ચુલા ઊપર મુકી થોડો ગરમ કરવો. પછી ઉતારીને સરકાને ખુબ થંડો પડવા દેવો તથા તેમાંથી પેલી કપડાની પોટલી કાહાડી નાખવી. પછી જે જાતના અચારમાં સરકો રેડવા કહેલો હોય તેમાં એ સરકો અચાર બુડતો રેડી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી તે બરણીનું મોહોડું બાંધી લેવું. જ્યારે અચાર ખીલીને નરમ થાય કે ખાધામાં લેવા. જો અચાર સરકો પીને સોસવાઈ ગયા હોય તો થોડો બીજો સરકો લેઇ ઊપર પરમાણે ગરમ કરી થંડો પારીને તેમાં રેડવો. જો કોઈને એ સરકામાં ભરેલા અચાર મીઠા કરવા હોય તો શરકો અચારમાં રેડતી વખતે તેમાં થોડો ગોલ ડોહોવીને નાખવો. જો એ રીત ધેયાનમાં રાખશો તો કોઈબી જાતના અચાર સરકામાં સેહેલથી ભરી શકશો.

૯૦૫–૬. અંજીરના રાઈના તથા સરકામાં ભરેલા અચાર—જોઇએ એટલા ખપ પરમાણે નવા સુકા અંજીર લેવા. પછી ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૩) સરકામાં ચહરાવેલી રાઈમાં એ અંજીરને ખરમોટી બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનો બાકી રહેલો રશ રેડી બુડતાં કરવા. પછી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી બરણીનું મોહોડું બાંધવું કે તેમાં જીણા મછર જાય નહી. જ્યારે અંજીર ખીલીને નરમ થાય કે ખાધામાં લેવા. જો કોઈની મરજી એ અચારને રાઈમાં ભરવાની નહી હોય તો ફકત સરકામાં ભરવા, અને જો સરકામાં એ અંજીરના અચાર ભરવા હોય તો રાઇને બદલે ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૪) સરકાને ગરમ કરી થંડો પડેને તેમાં ભરવા. જો અંજીર નવા મલતા નહી હોય અને જુણા હોય તો તેવા અંજીરને પેહેલા જરા ગરમ પાણીમાં ધોઈ કાહાડી કોરડા કરીને પછી ભરવા.

૯૦૭–૮. ખારકના રાઇના તથા સરકામાં ભરેલા અચાર—જોઇએ એટલી ખપ પરમાણે નવી સુકી ખારક લેવી. પછી ઊપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૩) સરકામાં ચહરાવેલી રાઈમાં એ ખારકને ખરમોટી બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનો બાકી રહેલો રસ તેમાં રેડી બુડતાં કરવા. પછી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી મજબુત બરણીનું મોહોડું બાંધી રાખવું કે જીણા મછર તેમાં જાય નહી જ્યારે ખારક ખીલીને નરમ થાય કે ખાધામાં લેવા. જો કોઈની મરજી એ અચારને રાઈમાં ભરવાની નહી હોય તો ફકત સરકામાં ભરવા, અને સરકામાં એ ખારકના અચાર ભરવા હોય તો રાઇને બદલે ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૪) સરકાને ગરમ કરી થંડો પડેને તેમાં ભરવા. જો ખારક નવી મલતી નહી હોય અને જુણી હોય તો તેને પેહેલા જરા ગરમ પાણીમાં ધોઈ કાહાડી કોરડા કરીને પછી ભરવા.

૯૦૯–૧૦. જરદઆલુંના રાઇના તથા સરકામાં ભરેલા અચાર—જેમ ઉપર ખારકના અચાર બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૯૦૭) તેજ પરમાણે ગમે તો રાઇમાં એ અચાર ભરો અને જોઇએ તો સરકામાં ભરો પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખારકને બદલે નવા જરદઆલું લેવા.

૯૧૧–૧૨. કાલીદરાખના રાઈના તથા સરકામાં ભરેલા અચાર—જેમ ઉપર ખારકના અચાર બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૯૦૭) તેજ પરમાણે ગમે તો રાઈમા એ અચાર ભરો અને જોઈએતો સરકામાં ભરો પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખારકને બદલે કાલી દરાખ લેવી.

૯૧૩. લીલા મરચાના સરકામાં ભરેલા અચાર—જોઇએ એટલા લીલા મરચાંને ધોઈને એક તોપલીમાં નાખી તેમાં થોડુ નીમક નાખી ઉથલ પાથલ કરીને એક રાત રેહેવા દેવો. બીજે દાહાડે તડકામાં શાદરી પાંથરી તેની ઉપર એ મરચાને શુકાતા કરવા. શારી પેઠે બરાબર શુકાએ કે બરણી અથવા પોહોરા મોહોડાની બાટલીમાં નાખવા. પછી ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૪) સરકાને ગરમ કરી થંડો પાડી તેમાં બુડતો રેડી મજબુત ઢાંકવું કે તેમાં મછર જાય નહી. જ્યારે મરચાં ખીલીને નરમ થાય કે ખાધામાં લેવા.

૯૧૪–૧૫. આદાનું રાઈનું તથા સરકામાં ભરેલું અચાર—જોઇએ એટલું આદુ લઈ છોલીને તેની પાટલી પોહોરી કાટરી કાપી તોપલીમાં નાખવી. પછી તેમાં થોડું નીમક નાખી ઉથલ પાથલ કરી એક રાત રેહેવા દેવો, જેથી નીમકનું ખારૂં પાણી જહરી જશે. પછી બીજે દાહાડે તેને તડકામાં સાદરી ઉપર નાખી તરણ ચાર દાહાડા સુધી શુકવવા. બરાબર શુકાય એટલે ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૩) સરકામાં ચહરાવેલી રાઇમાં એ આદાને નાખી ખરમોટીને બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનો બાકી રહેલો રશ રેડી બુડતાં કરવા. પછી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી મજબુત તે બરણીનું મોહોડું બાંધી લેવું કે જીણા મછર તેમાં જાય નહી. જ્યારે અચાર ચરીને નરમ થાય કે ખાધામાં લેવા. પણ જો કોઈની મરજી એ અચારને રાઇમાં ભરવાની નહી હોય તો ફકત સરકામાં ભરવા, અને જો સરકામાં એ આદુના અચાર ભરવા હોય તો રાઈને બદલે ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૪) સરકાને ગરમ કરી થંડો પાડીને તેમાં ભરવા.

૯૧૬–૧૭. રેશાનું રાઇનું તથા સરકામાં ભરેલું અચાર—જોઇએ એટલું સારું દલદાર આદુ લેઈ છોલીને તેની પાટલી પોહોરી કાટરીઓ કરવી. પછી તે કાટરીની છરીથી કરી જીણી જીણી સલીઓ કરવી. પછી તેને એક તોપલીમાં નાખી ઉપર થોડું નીમક નાખી સારી પેઠે ઉથલ પાથલ કરી એક રાત રેહવા દેવી. બીજે દાહાડે તેને તડકામાં શાદરી ઉપર નાખી તરણ ચાર દાહાડા સારી પેઠે સુકવવી. પછી ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૩) સરકામાં ચહરાવેલી રાઈમાં એ આદાની સલીઓને ખરમોટી બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનો બાકી રહેલો રશ તેમાં રેડી બુડતાં કરવા. પછી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી તે બરણીનુ મોહોડું બાંધવું કે જીણા મછર તેમાં જાય નહી જ્યારે અચાર ચરીને નરમ થાય કે ખાંધામાં લેવા. પણ જો કોઈની મરજી એ અચારને રાઈમાં ભરવાની નહી હોય તો ફકત સરકામાં ભરવા, અને જો સરકામાં એ અચાર ભરવા હોય તો રાઈને બદલે ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૪) સરકાને ગરમ કરી થંડો પડેને તેમાં ભરવા.

૯૧૮–૧૯. ગાજરનું અથવા ચીભરાનું રાઇનું તથા સરકામાં ભરેલું અચાર—જોઇએ એટલા સુરતી ગાજર લેઇ સમારી, ચીરીઆ કરી વચમાંથી તેનો પીલો કાહાડી નાખી તેની સલીઓ કરવી. ગમે તો સુરતી ચીભરાના આરીઆને કાપી નાદલા કટકા કરવા. પછી એક તોપલીમાં નાખી ઊપર થોડું નીમખ નાખી•ઊથલ પાથલ કરી એક રાત રેહેવા દેવો. બીજે દાહાડે શાદરી ઉપર નાખી તરણ ચાર દાહાડા સુકાતાં કરવા. બરાબર સુકાય કે ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૩) સરકામાં ચહરાવેલી રાઈમાં એ ગાજર અથવા ચીભરાના કકટા નાખી ખરમોટીને બરણીમાં ભરવા. પછી ઉપરથી તેનો બાકી રહેલો રશ તેમાં રેડી બુડતાં કરવા. પછી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી બરણીનું મોહોડું બાંધી લેવું કે તેમાં જીણા મછર જાય નહી. જ્યારે અચાર ચરીને નરમ થાય કે ખાધામાં લેવા. પણ જો કોઇની મરજી એ ગાજરના અથવા ચીભરાના અચારને રાઈમાં ભરવાની નહી હોય તો ફકત સરકામાં ભરવા, અને જો સરકામાં એ ભરો તો રાઈને બદલે ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૪) સરકાને ગરમ કરી થંડો પાડીને તેમાં ભરવા.

૯૨૦–૨૩. સલગમના, કોબીજના, કાલીફ્લાવરના અથવા કારેલાના રાઇના તથા સરકામાં ભરેલા અચાર—જોકે ઉપર કહેલી તરકારી ચાર જાતની જુદી જુદી છે પણ અચાર ભરવાની તો એકજ રીત છે તેથી ઉપર કહેલી તરકારીમાંથી જે જાતના અચાર ભરવા હોય તેવી ગમે તે એક જાત લેઈ શમારી તેના નાદલા કટકા કરવા. જો કોબીજ હોય તો તેને જીણી જીણી કાપવી. જો કાલી ફ્લાવર હોય તો તેના કુમરાં ઉપરના ફુલશાથના ડાંખરાના નાદલા કટકા કરવા. જો સલગમ હોય તો તેને શમારી છોલીને નાદલાં કટકા કરવા. જો કારેલા હોય તો સમારી તેની બારીક કાટરીઓ કરવી. એ પરમાણે જે જાતના અચાર બનાવવા હોય તેને તઈઆર કરી એક તોપલીમાં નાખી તેમાં થોડું નીમખ નાખી તરીએ ઉપર કરી એક રાત રેહવા દેવી. બીજે દાહાડે તડકામાં સાદરી પાંથરી તેની ઉપર તરણ ચાર દાહાડા સુકાતી નાખ

ધી. બરાબર સુકાઈને છાડીઆ જેવી થાય કે ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૩) સરકામાં ચહરાવેલી રાઈમાં નાખી ખરમોટીને બરણીમાં ભરવા. પછી ઉપરથી તેનો બાકી રહેલો રશ તેમાં રેડી બુડતાં કરવા. પછી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી તે બરણીનું મોહોડું બાંધી લેવું કે તેમાં જીણા મછર જાય નહી. જ્યારે અચાર ચરીને ખાટેકે ખાધામાં લેવા. પણ જો કોઈની મરજી એ અચારને રાઈમાં ભરવાની નહી હોય તો ફકત સરકામાં ભરવા, અને જો સરકામાં એ અચાર ભરવા હોય તો ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૪) સરકાને ગરમ કરી થંડો પાડીને તેમાં ભરવા.

૯૨૪. લીંબુના અચાર બનાવવાની રીત—શારા રશદાર મોહોતા તાજા ખાતા લીંબું નગ ૧૦૦) લેઈને દરએક લીંબુ આંખુ રાખીને ચાર ચીર કરવી. ચીરો વલગેલી રેહે તેમ રાખવી છેક નીચે સુધી કાપવા નહી. પછી આશરે ૪) શેર નીમક તોલીને લેવું, તથા આશરે અરધો શેર દરેલી શોજી હરદ લેવી. પછી નીમખને ખુબ બારીક વાટી તેમાં હરદને શારી પેઠે મેલવી દેવી. પછી એ બધા લીંબુ માએ એવી એક કાચની શોહોજી બરણી લેવી. પછી એ હરદ મેલવેલું નીમખ દરએક લીંબુમાં જેટલું માએ તેટલું દાબી દાબીને ભરવું અને બરણીમાં નાખતા જવું. દાબીને ગોઠવીને લીંબુ બરણીમાં સીંચીને ભરવા. પણ જો કોઈની મરજી એમાં આદું તથા મરચાં નાખવાની હોય તો પોણો શેર દલદાર આદું તથા દોહોર પાશેર લીલા લાંબાં મરચાં લેઇ આદુને છોલી તેની પાટલી પોહોરી કાટરીઓ કરવી તથા મરચાને તેના દીચકા શાથે આખા રાખવા. પછી એ આદુ મરચાંને થોડા નીમખમાં બે તરણ દીવશ શુધી આથી મુકવા. પછી તેને કાહાડીને શાદરી ઉપર વખાતા નાખી તડકામાં તરણ દીવશ શુધી શુકવી રાખવા. એવા રીતના મરચાં આદું લીંબુના અચાર ભરવાના હોય તેની અગાઉથી તઈઆર કરી રાખવા જોઇએ. પછી બરણીમાં ઉપર પરમાણે લીંબું ભરતી વખતે લીંબુના બરણીમાં બે તરણ થર (પડ) થાય કે પેલા શુકવી રાખેલા આદુ તથા મરચાંને પણ હરદ બેહેલા નીમખમાં ખરમોતી લીંબુની ઉપર એનું પાટલું જેવું પર કરવું. એવી રીતે બધા લીંબુ દાબી દાબીને બરણીમાં ભરવા અને વચે વચે આદુ મરચાંનું પર કરતાં જવું. જ્યારે બરણી મોહોડા સુધી ભરાયકે તેની ઉપર લીંબું કાપતાં જે રશ નીકલયો હોય તે તેમાં રેડી દેવો. પછી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી મજબુત બરણીનું મોહોડું બાંધી જાંહાં સરદી નહી હોય તાંહાં તે બરણી મુકવી. આઠ દાહાડા રેહી બરણી ઉંગાડી કલાઈની કઢરોકમાં તે અચાર બધુ ખાલી કરી નાખી તલે ઉપર કરીને પાછા બરણીમાં ભરી દેઈ મજબુત મોહોડું બાંધી લેવું, પણ એમ પાછા ભરતી વખતે જીણા મછર તેમાં જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી. એ અચાર મહીનો સવા મહીનામાં ખાધાલાયક થશે. જો એ અચારને જલદી ખાધામાં લેવું હોય તો બરણીને શારા તડકાંમાં મુકવી અને બે તરણ વખત ફેરફાર નીચે ઉપર કરવું જેથી પદર દીવશમાં ખાધા લાયક થશે. સુચણ:—જો એ અચારને કદાચ નીમખ દાબીને ન ભરવાથી તેમ થંડી અને સુખર પવણમાં વખતે લીંબું શુકા કોરડા પડી ગયેલા દેખાય તો ઉપરથી બીજુ નીમખ બારીક કરીને સેહેજ હરદમાં ભેલી તે ઘટે તેટલું ઉપરથી તેમાં છાંટવું અથવા તજવીજથી લીંબું બાહાર કાહાડી વચમાં બે તરણ પરે નીમખ છાંટવું જેથી પાછા રશાલ થશે. ચોમાશામા ભરેલા લીંબુના અચાર લાંબો વખત રેહી શકતા નથી પણ બગડી જાય છે. તેથી જો લીંબુના અચાર ભરવા હોય તો શીયાલાની રૂટમાં મલતા લીંબુઓ લઇને ભરવા જેથી એ અચાર લાંબો વખત રેહી શકશે. અચાર કાહાડતી વખતે કાંતાથી કાહાડવા અને તેમાં મછર જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી નહી તોકે બગડી જશે.

૯૨૫ ઈંડાંના અચાર—ગમે એટલાં મરઘીના તાજા ઇંડાં લેઈ તેને પાણીમાં ઘણા કઠણ બાફી કાહાડવા. થંડા પડેને ઉપરથી તેના કોટલા કાહાડી નાખી આખા રાખી કાચની બરણીમાં મુકવા. પછી ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૪) શરકાને ગરમ કરી તેમાં બુડતો રેડી ઉપર ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી કપડાથી તેનું મોહોડું બાંધી લેવું કે તેમાં જીણા મછર જાય નહી. જ્યારે એ ઇંડાંનો રંગ બદલાએકે કાહાડીને ખાધામાં લેવા. એ અચાર જાહાજ દાહાડા રેહેતાં નથી માટે ખાધા જોગાજ બનાવવા.

૯૨૬–૨૭. વાંસના તથા નરીએલીના ધાભના રાઇના અચાર—જમીણમાંથી જેવા લીલા વાંસના કુમશ પીલા ફુટે તેવા લેવો અથવા નરીએલીના કુમરા ધાભ લેવો. ગમે તે એક જાત લેઈ સમારીને તેના જીણા જીણા છરીથી કટકા કરી એક તોપલીમાં નાખી ઉપરથી થોડું નીમખ તેમાં નાખી તરીએ ઉપર કરી એક રાત રેહેવા દેવો. બાહારવને તડકામાં શાદરી પાંથરી તેની ઉપર ચાર પાંચ દાહાડા શુકાતા નાખવા. જ્યારે બરાબર શુકઈને છોડીઆ જેવા થાય કે ઉપર પરમાણે (જુઓ નાο ૯૦૩) રાઈને સરકામાં ચહરાવી તેમાં નાખી ખરમોતીને બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનો બાકી રહેલો રશ તેમાં રેડી બુડતાં કરવા. પછી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી તે બરણીનું મોહોડું બાંધી લેવું કે તેમાં જીણા મછર જાય નહી. જ્યારે અચાર ચરીને ખીલે કે ખાધામાં લેવા. એટલે રાઈના વાંસના અથવા નરીએલીના ધાભના અચાર થયા.

૯૨૮. ધરભના રાઇના અચાર—સુકી ખારી ધરભ ગમે એટલી લેઈ તેની તરણ તરણ આંગલ પોહોરી કટકીઓ કરી પાણીથી સારીપેઠે ધોઈ કાહાડી જરા દરેલી હરદ લગાડવી. પછી એક લોહોઢીને ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં ધી અથવા મીઠું તેલ રેડી ગરમ કરવું. જ્યારે ધી અથવા તેલ કકરે કે તેમાં ધરભની કટકીઓ મુકી કકરી જેવી લાલ તલી કાહાડીને છુંટી છુંટી સુપરામાં નાખી ખુબ થંડી પારવી. જ્યારે ધાણી થંડી પડે કે ઉપર પરમાણે (જુઓ નાο ૯૦૩) એક વાસણમાં રાઈને સરકામાં અહરાવી તેમાં એ ધરભની કટકીઓ ને ખરમોટીને કાચની બરણીમાં ભરવી અને તે વાસણમાં જે કઈ સરકો રાઈ રહીયું હોય તે તેમાં ઉપરથી રેડી દેઈ ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી તે બરણીનું મોહોડું બાંધી લેવું કે તેમાં જીણા મછર જાય નહી. પછી એ બરણીને એક હલાએદી જગા પર ઉચે મુકી રાખવી. તેર ચઉદ દાહાડા રહીને એ અચારને તપાસવા. અચાર ચરીઆ હોય તો ખાધામાં લેવા. એ અચાર ખાધાજોગાજ બનાવવા.

૯૨૯. તાજી માછલીના રાઇના અચાર—જેમ ઉપર ધરભના અચાર બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૯૨૮) તેજ પરમાણે રાઈને સરકામાં ચહરાવી તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે સુકી ધરભને બદલે કકરી જેવી તલેલી સારી તાજી માછલીની કટકીઓ લેવી.

૯૩૦. તાજી કોલમીના અચાર—જેમ ઉપર ધરભના અચાર બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૯૨૮) તેજ પરમાણે રાઈને સરકામાં ચહરાવી તેવીજ રીતે એ અચાર બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે સુકી ધરભને બદલે શારી મોહોતી તાજી કોલમી લઈ શમારી કોટલા કાહાડી નાખી, નીમકમાં આથી રાખી ધોઈને ઉપર પરમાણે ધી તેલમાં કકરી જેવી તલી કાહાડીને બનાવવા.

૯૩૧. સુકી માછલીના અચાર—જેમ ઉપર ધરભના અચાર બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૯૨૮) તેજ પરમાણે રાઈને સરકામાં ચહરાવી તેવીજ રીતે એ અચાર બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે શુકા ખારા ધરભને બદલે સુકી ખારી રામશની કટકીઓ લેઈને ઉપલી રીતે બનાવવા.

૯૩૨–૩૩. કુમારનું રાઇનું તથા સરકામાં ભરેલું અચાર—ગમે એટલાં સારા મોહોતા કુમાર લેઇ તેના મોહોતા કટકા કાપી ઉપરની છાલ છોલી કાહાડી તેનો ગર લેવો. એ ગરને રાખની ભરેલી એક તોપલીમાં નાખી એક રાત રેહેવા દેવો. પછી બીજે દાહાડે તે ગરને રાખમાંથી બાહાર કાહાડી પાણીના ભરેલા તપીલામાં નાખી ખુબ છબછબડાવીને ધોવા. પછી તેને બીજા શોજા પાણીથી ધોઇ કાહાડી સુકા કરવા. પછી એક શેર કુમારના ગરે બે પઇશા ભાર નીમક લેવું. એ પરમાણે જેટલા શેર ગર હોય તે પરમાણે નીમક લેઈ તેમાં નાખી સારી પેઠ તોપલીમાં ઉથલ પાથલ કેરી એક રાત રેહેવા દેવો. બીજે દાહાડે તડકામાં શાદરી ઉપર નાખી ૪–૫ દાહાડા શુધી શુકવવા. ખુબ શુકઇને છોડીઆ જેવા થાય કે ઉપર પરમાણે (જુઓ નાο ૯૦૩) રાઈને સરકામાં ચહરાવી તેમાં કુમારના શુકવેલા કટકા નાખી ખરમોટીને બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનો બાકી રહેલો રશ તેમાં રેડી બુડતાં કરવા. પછી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી તે બરણીનું મોહોડું બાંધી લેવું કે તેમાં

જીણા મછર જાય નહી. જયારે અચાર ચરીને ખીલેકે ખાધામાં લેવા. પણ જો કોઇની મરજી એ અચારને રાઈમાં ભરવાની નહી હોય તો ફક ત સરકામાં ભરવા, અને જો સરકામાં એ અચા ર ભરવા હોય તો ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૪) સરકાને ગરમ કરી તેમાં ભરવા.

૯૩૪. ગલેલીના રાઇના અચાર—શારી કુમરી તાજી ગલેલી થોડી લઈ છોલીને તેના બબે ચીરીઆં કરવા. પછી ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૩) રાઈને શરકામાં ચહરાવી તેમાં એ ગલેલીના ફારચાંને બોરીને બરણીમાં ભરી ઊપ રથી બાકીની રાઈ શરકો રેડી ઢાંકીને બીજે દાહા ડે તરત ખાધામાં લેવા, કેમકે એ અચાર બે તરણ દાહાડા રહેઆથી બગડી જાય છે.

૯૩૫. બીટરૂટના અચાર—રાતા બીટ રૂટ થોડા લેઈ તેને પાણીમાં નરમ બાફી કાહા ડી ખુબ થંડા પારવા. પછી તેને છોલી તેની ગો ળ કાટરીઓ કરવી, ગમેતો એ કાટરીઓને ખાંચા અથવા કગનના આકારમાં દાપવી. પછી બરણી માં ભરી ઉપર પરમાણે (જુઓ ના૦ ૯૦૪) સરકાને ગરમ કરી થંડો પડેને તેમાં બુડતો રે ડી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકવું. અચાર ચરીને ખીલે કે ખાધામાં લેવા.

૯૩૬. ગોલ કેરીના અચાર—એનો સામ ન—શારી મોહોતી કાચી કેરી સુરતી ૧ મણ, (યાદ રાખવું કે બાહેર દેશાવર ખાતે કેરીને તોલીને વેચે છે) આખા કાલા મરી પાશેર, ધાણા અરધો શેર, દરેલી હરદ દોહોર પાશેર, ઓખરૂં કીધેલું જીરૂં નવટાંક, ઓખરા કીધેલા સુકા લસણની કરી અરધો શેર, લવંગ નવટાંક, ખુંડેલી તજ ૩-૪ પઇસા ભાર, ઓખરી કીધેલી એલચી ૨) તોલા, આખી રાઇ ૩ શેર, ગોલ ૧૦ શેર. એને બનાવવાની રીત—કેરીને કાપી ચાર ચાર ઉભી ચીરો કરી તેમાંથી ગોટલી કાહા ડી નાખી તેની છાલ છરીથી છોલી કાહાડવી. પછી એ છોલેલી કેરીની બધી ચીરોને જરા ગર મ પાણીમાં ધોઈ કાહાડી તેમાં ૪ શેર નીમખ નાખી મેલવીને એક માટીના વાસણ (માટલાં) માં આશરે ૨-૩ દાહાડા સુધી રાખી મુકવી, કારણ કે બીજી કોઇ ધાતુના વાસણમાં મુકશો તો એટલા દાહાડા રહેઆથી વખત પર ખટાશ થી કરીને કદાચ તેમાં ધાતુ ઓગલે જેથી માટી ના વાસણમાં એવી કસી ધાસતી રેહેતી નથી. પછી તેને બાહાર કાહાડી કોરડી કરીને શાદરી ઉપર તડકામાં શુકાતી નાખવી. ચાર પાંચ દાહા ડા શારી પેઠે તડકું દેઈને ખુબ સુકવવી. પછી આખી રાઈને ભરડી તેના છલા ઝાટકી કાહાડી ખાંનીમાં ખુબ છુંડીને બારીક કરી કઠરોકમાં નાખવી, પણ જો દરેલી રાઇ તઇઆર મલતી હોય તો આખી રાઈ લેવાની કઇ જરૂર નથી. પછી એ રાઇ નરમ થાય એટલો શરો તાડનો સરકો તેમાં રેડી રાઈને ચહરાવવી. યાદ રાખ વું કે એમા ગોલ છે તેથી સરકો એમાં લેવો ન હી, પણ ફકત રાઈ ચહરાવવાને માટેજ થોડો સરકો લેવો. રાઈને હાતે કરી ચહરાવવી નહી કે મકે તેથી હાતમાં અગન બલશે તેથી કરછીએ કરી ચહરાવવી. પછી તેમાં ગોલ નાખી મેલવીને સારી પેઠે એક રશ કરી નાખવું. પછી ઉપલો બધો સામન તેમાં નાખી મેલવીને એ કેરીની ચીરો ખરમોતાએ એવું બધું નરમ કરવું. પછી પેલી કેરીની ચીરો તેમાં થોડી થોડી નાખી ખર મોડીને બરણીમાં ઉપર સુધી ભરવા. અને ઉપર થી તેનો વધેલો રાઈ શરકાનો રશ રેડી દેઈ ચ પટ ઢાંકણું ઢાંકી જાડા કપડાએ કરી તેનું મોહો ઢું બાંધી લેવું કે તેમાં જીણા મછર જાય નહી, કારણ કે મછર જશે તો અચાર બગડી જસે. પછી એ અચારની બરણીને જાંહાં સરદીવાલી જગો નહી હોય તાંહાં હલાએદી ઉચે મુકી રાખ વી. તરીજે દાહાડે એ બધી ચીરોને તરીએ ઉપ ર કરવી. એ પરમાણે તરીજે દાહાડાને આંટરે મહીના સુધી તરીએ ઉપર કરીઆ કરવું, અને મહીના પછી દર પંદર દાહાડે એકવાર અચાર ને તરીએ ઉપર કરવા, એવી રીતે કરીઆથી ઉપરના અચાર સુકા નહી રહે. ચરેને ખાધામાં લેવા. જો એ અચારમાં મીઠાસ થોડો લાગે તો બીજો ગોલ ઉપરથી મુકવો. એ અચારને જેમ જતનથી રાખશો તેમ શારા રેહેશે.

૯૩૭. રાઈ કેરીના અચાર—જેમ ઉપર ગોલ કેરીના અચાર ભરવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૯૩૬) તેજ પરમાણે કેરી તથા બધો સા મન લેઈ તેવીજ રીતે કેરીને નીમકમાં આથી સુકવીને ભરવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એમાં જરા પણ ગોલ નહી લેવો, તેને બદલે ઉપ

ર કરતાં થોડી વધારે રાઈ તથા અચાર દુબતો સરકો લેઈ એ સરકામાં રાઈ ચહરાવી ઊપલો બધો સામન તેમાં નાખી મેલવીને ઊપલી રીતે બનાવવા અને ઉપર પરમાણેજ એ અચારને થોડે થોડે દાહાડે ફેરવ ફેરવ કરી તરીએ ઉપર કરવા.

૯૩૮. ચાંપા કેરીના અચાર—જેમ ઉપર ગોલ કેરીના અચાર બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૯૩૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એ કેરીની ઉપર પરમાણે છુટી ચીરો કરવાને બદલે ચાર ચાર ચીરો વલગેલી રહે એવી રીતે કાપવી અને ઊપર પરમાણે છોલી મીઠામાં આથી શુકવીને ઉપર કહેલો થોડો થોડો મશાલો તેમાં ભરી દાબી રાઈ ગોલમાં ખરમોટીને બરણીમાં ભરી ઉપર પરમાણે થોડે થોડે દાહાડે તરીએ ઉપર કરતાં રેહવું. ચરેને ખાધામાં લેવા.

૯૩૯. મેથીઆ કેરીનું અચાર—ઉપર જે ગોલ કેરીના અચાર બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૯૩૬) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે કેરીને નીમખમાં આથી શુકવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે કેરીની છુંટી ચીરો કરવાને બદલે ચાર ચાર ચીરો વલગેલી રહે તેવી રીતે કાપવી તથા સરસીઆ તેલમાં ૨) સેર મેથીને શેકવી અને પાસેર શુકા લાલ મરચાંને જરા મીઠા તેલમાં સેકવા. પછી મેથી તથા મરચાંને છુંડી ઉપર .પરમાણે રાઇ ગોલ વગેરે તઈઆર કરી તેમાં મેથી તથા મરચાં નાખી મેલવીને થોડી થોડી કેરીમાં ભરી દાબીને પછી તેમાં ખરમોટીને બરણીમાં ભરી મજબુત ઢાંકી ઉપર પરમાણે થોડે થોડે દાહાડે તરીએ ઉપર કરતાં રેહવું. ચરેને ખાધામાં લેવા·

૯૪૦. બફેણા રાઇના બનાવવાની રીત—પાકી શારી મીઠી કેરી ગમે એટલી જરા કઠણ (છેક ઘણી પોચી નહી હોય) જોઈને લેવી. પછી તે કેરીને પાણીથી જરા ધોઈ કાહાડવી કે તેના દીચકાં આગલ જે ચીક લાગો હોય તે નીકલી જાય. પછી એક તપીલામાં કેરી બુડતું પાણી નામી ચુહુલા ઉપર બાફવા મુકવી. એક બે આબજોસ આવે કે બોહીઆમાં કેરીને પાણી શુધા નાખી ઓશાવી કાહાડવી. પછી ખુલ્લી હવામાં સુપરામાં અથવા સાદરી ઉપર છુટી છુટી બધી કેરી નાખવી. કેરી વખાઈને ખુબ થંડી પડે તેટલા વખતમાં એક વાસણમાં ઉપર પરમાણે (જુઓ નાં૦ ૯૦૩) રાઇને સરકામાં ચહરાવી તેમાં કેરીઓને ખરમોટી બરણીમાં ભરી ઉપરથી તે વાસણમાં રહેલો રાઇ સરકો તેમાં રેડી ચપટ્ટ ઢાંકણું ઢાંકી બાંધી લેવું કે તેમાં જીણાં મછર જાય નહી. બફેણા ચરીને નરમ થાય કે ખાધામાં લેવા.

૯૪૧ કેરીના પાણીના અચાર—સુરતી એક મણ અથવા જોઈએ એટલી ખપ પરમાણે કાચી કુંમરી શારી મોહોતી કેરી જોઈને લેવી. યાદ રાખવુકે બાહર દેશાવર ખાતે કેરીને તોલીને વેચે છે. પછી એ કેરીમાંથી જે કેરી દાગેલ તથા નરમ અને ફાટફુટ વાલી હોય તે કાહાડી નાખી માતર સોજી કેરીઓ તારવી કાહાડવી. પછી એ તારવી કાહાડેલી કેરીઓને એક પાણીના વાસણમાં નાખી છબછબડાવી કાહાડી તોપલી અથવા કઠરોકમાં નાખી ઉપર થોડું નીમખ ભભરાવીને ખરમોટવી. પછી એક સોજી બરણીમાં પેહેલા થોડું નીમખ નાખી પછી ઉપર થોડી કેરી નાખવી. એ પરમાણે અવાર નવાર કેરી તથા નીમખ નાખી બરણીને ઉપર સુધી દાબી દાબીને ભરવી. જો બરણી ભરતાં વખત પર કેરી વધે તો બીજી નાહાની બરણીમાં એજ પરમાણે નીમક નાખી ભરી રાખવી. તરણ ચાર દાહાડા રહીને કેરીને તપાસવી અને જો કેરી દબાઇને બરણી અધુરી થઈ હોય તો પેલી વધેલી નાહાની બરણીમાંથી કેરી કાહાડીને તેમા દાબન તરીકે ખુબ દાબવી અને જો કેરી વધેલી નહી હોય તો બીજી શોજી કેરીને નીમકમાં ખરમોટી તેમાં દાબીને ભરવી અને બીજી કેરી નહી હોયતો તેમાં કઈ વજાણુ મુકવું, મતલબ એકે કેરીને જેમ બને તેમ દાબેલી રાખવી કેમકે કેરીને જેમ દાબેલી રાખશો તેમ અંચાર કઠણ રેહેશે. પછી બે અથવા તરણ દાહાડામાં તે બરણીમાં નીમકનું પાણી છુટીને કેરી દુબેલી નહી હોય તો તે કેરી દુબે એટલું મીઠાં કુવાનું તાજું પાણી એક બાસણમાં રેડી તેમાં એક મુથી નીમક નાખી પીગલાવવું તથા તે બરણીમાં ઉપર કેરી કોહીને બેસી ગઇ હોય અથવા પોચી થઈ હોય તો તેવી કેરીઓને બાહર કાહાડી નાખવી. પછી

ચેલા પાણીને કપડામાંથી ગાળી કાહાડી એ ગાલેલું નીમકનું પાણી તે કેરીની બરણીમાં ઉપર શુધી રેડીને મજબુત ઢાંકણું ઢાંકી કપડાંથી બાંધી લેવું કે તેમાં ઝીણા મછર જાય નહી. પણ જો નીમકનું પાણી છુટીને કેરી ડુબેલી હોય તો તેમાં બીજું નીમકનું પાણી રેડવાની ગરજ નથી, કેટલાં લોકો એવી રીતે નીમકનું ગાલેલું પાણી નામવાને બદલે શારી તાજી તાડી રેડે છે. પછીદસબાર દાહાડા રહીને તપાસવા. અચાર ચરીને નરમ થયા હોય તો ખાધામાં લેવા. જો ઉપરની કેરી વખતપર કુગઈને કોહી ગઇ હોય તો ઉપર ઉપરથી તેવી કેરીઓ બાહાર કાહાડી નાખવી. એક મણ કેરીએ ૪ શેર નીમક લેવું

૯૪૨. નવી કેરીના રાઇના ચીરીઆ–ઉપર પરમાણે પાણીના અચાર બનાવવા (જુઓ નાᵒ ૯૪૧) પણ જ્યારે એ અચાર જરા અરધ કચરા ચરવા પર આવે કે તેમાંથી થોડી કેરી કાહાડી તેને કાપીને ચીરીઆ કરવા તથા તેમાંથી તેની ગોટલી કાહાડી નાખવી. પછી તે કેરીના શુમાર પરમાણે રાઇ લેઈ ઉપર પરમાણે (જુઓ નાᵒ ૯૦૩) રાઇને સરકામાં ચહરાવી તેમાં એ કેરીના ચીરીઆ ખરમોટી બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેનો બાકી રહેલો રશ રેડી મજબુટ ઢાંકીને કપડાથી તેનું મોહોડું બાંધી થોડા દાહાડા રેહેવા દેવા. અચાર ચરેને ખાધામા લેવા.

૯૪૩. બોરના સરકામાં ભરેલા અચાર—શારા મોહોતા તાજા પાકા બોર ૫) શેર લેઈ તેને પાણીમાં ધોઇ કાહાડી એક તોપલીમાં નાખવા. પછી તેમાં થોડું નીમક નાખી ખરમોટીને એક રાત રેહેવા દેવા. બીજે દાહાડે તડકમાં શાદરી પાંથરી તેની ઉપર નાખી ૪–૫ દાહાડા શુધી શુકાતા કરવા. બોર શુકાઈને લાલ જેવા થાય કે એક બરણીમાં ભરવા. પછી ઉપર પરમાણે (જુઓ નાᵒ ૯૦૪) સરકાને ગરમ કરી થંડો પારીનો તેમાં બુડતો રેડવો. પણ એ સરકો રેડતી વખતે તેમાં મીઠાશ પુરતો થોડો ગોલ નાખી ડાહોવીને તેમાં રેડવો. એટલે એ અચાર મીઠા થશે. પછી તેની ઉપર શુકા લાલ મરચાના થોડા બીયા નાખી ચપટ ઢાંકણું ઢાકી કપડાએ કરી બરણીનું મોહોડું બાંધી લેવું કે તેમાં ઝીણા મછર જાય નહી. બોર ખીલીને તઈઆર થાય કે ખાધામાં લેવા. જો તેમાં રેડેલો સરકો સોસવાઇ ગયો હોય તો બીજો સરકો થોડો ગરમ કરી ઉપરથી તેમાં રેડવો.

૯૪૪. કરવંડાનું અચાર—લીલા કાચા કરવંડા ૧ શેર લેઇ પાણીથી સારી પેઠે ધોઇ કાહાડી એક વાસણમાં નાખવા પછી ઉપર થોડું નીમક નાખી હાતે કરી ચોલીને બરણીમાં ભરી ઢાકીને બે તરણ દાહાડા રેહવા દેવો. એ અચાર નીમકમાંજ તઇઆર થશે. એમાં પાણી નામવું નહી. અચાર તઈઆર થાય કે ખાધામાં લેવા.

૯૪૫. કાકરીનું અચાર—નાહાની કુમરી કાકરીના આરીઆ લઇ પાણીથી ધોઈ કાહાડવી. પછી તેમાં થોડું નીમક નાખી મેલવીને એક બરણીમાં ભરી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. એ અચાર બે તરણ દાહાડામાં નીમકમાંજ તઈઆર થશે. તઈઆર થાય કે ખાધામાં લેવા એ કાકરીના અચાર જાહાજા દાહાડા રેહેતા નથી.

ચટણી બનાવવાની રીત.

૯૪૬ ટાંબોટા અને આમલીની ચટણી—પાંકાં ટાંબોટા ૧) રતલ, નવી આમલી ૧) રતલ, જરાક શુકવેલું આદું ૧૦) તોલા, સુકેલા રાતા મરચાં ૫) તોલા, ખીસમીશ દરાખ ૧૦ તોલા, છોલેલું સુકું લસણ હરી તોલા, ખાંડ ૧૦) તોલા, નીમખ હરી તોલા, સરકો અરધી બાટલી. પેહેલા સરકામાં આમલીને ચોલી નાખી જરા ગરમ કરીને બીજા વાસણમાં ગારી કાહાડવું. પછી તામોટા, દરાખ, લસણ, નીમખ અને આદાને પાટા ઉપર બારીક પીશીને સરકામાં બધાને મેલવી દઈ ખાંડ નાખી શારી પેઠે મેલવીને પોહરા મોહરાની નાહાની નાહાની બાટલીઓમાં ભરી બુચ મારીને થંડી જગાપર મુકવી.

૯૪૭. તલની ચટણી—એક ચમચો ભરીને સફેદ તલ લેવા. પછી તેને શોજા કરી લોઢાઢીપર જરાં શેકી કાહાડવા. પછી તેને ખુંદીને તેમા લસણની છોલેલી કરી ૧), સમારેલો નાહાંલો અરધો કાંદો, થોરી સમારેલી કોથમીર, બે તરણ લીલા મરચાં, અને જરા નીમખ નાખી પાટા ઉપર જેમ કારીનો મચાલો પીશીએચ, તેવી

રીતે પીસવું. પણ પીસતી વખતે જરા આમલી નું દોહોરૂ (પાણી) નામવું. પછી કાચના પેયાલામાં મુકવી. એ ચટણી જાહાજા દાહાડા રેહેતી નથી માટે ખપ જોગીજ બનાવવી.

૯૪૮. દીનર ચટણી—સારી વજણની એક કાચી કેરીને છોલીને ચીરીઆ કરવા. પછી તે ચીરીઆની ઝીણી ઝીણી કરચેા (કચુબર) કરવી. પછી તેમાં એક નાહાનેા કાંદેા અને ૩ લીલા મરચાંને ઝીણા કાપીને નાખવા. પછી મેલવી દઈ રકાબીમાં મુકી તેબલપર ચાવલ સાથે મેાકલવી. એમાં કેટલાંક લેાકેા સરકેા નામેછે પણ સરકેા રેડવાની કઈ એમાં ગરજ નથી. કાએકે કેરી જાતેજ ખાટી છે.

૯૪૯. કેળાંની ચટણી—એક ચમચેા ચણાની દાલ તથા ૪ શુકા મરચાંને વાટીને જરાક ઘીમાં તલી કાહાડવા. પછી વસઈગરા પીલી છાલના પાકાં ૪ કેળાંને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા. થંડા પડે કે છાલ છેાલી કાહાડી ચણાની દાલ સાથે પાટા ઉપર બારીક પીશી નાખવા. પછી એક કાચના પેઆલામાં નાખી તેમાં એક ચમચેા લીંબુનેા રસ અથવા સરકેા રેડી સારી પેઠે મેલવી દેવેા. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી કારણ કે વધારે વખત રેહેવાથી બગડી જાય છે.

૯૫૦. કાશમીર ચટણી—છેાલેલા આદુની કાપેલી પાટલી સલેસ (કાતરી) ૧ શેર, છેાલેલું સુકું લસણ ૧) શેર, અંગુરી દરાખ ૨) શેર, લાલ શુકા મરચાં ૧ શેર, છુંડેલી આખી રાઈ અરધેા શેર. એ બધાને એક પથરની ખાંનીમાં છુડી અથવા પાટા પર પીસીને મેલવી નાખવું, પછી ૫) શેર શેાજા સુરકામાંથી થેાડેા સરકેા લઈ તેમાં ૧ સેર ગેાર નાખી ભીંજવવેા. તઆરબાદ એ ભીંજવેલા ગેારમાં ઉપલી ચટણી નાખી શારી પેઠે મેલવી દઈ એક મેાહેાતી બરણીમાં ભરી ઉપરથી બાકી રહેલેા સરકેા રેડી દેવેા. પછી એ બરણીને ૧૫) દાહાડા તડકામાં મુકવી ને થેાડી ચટણી બનાવવી હેાય તેા ઉપર પરમાણુ થેાડેા સામન લેવેા.

૯૫૧. બેંગાલ ચટણી—છેાલેલી કાચી કેરી અથવા સફરચંન ૧ રતલ, શુકા લાલ મરચાં દેાહેાર રતલ, નવી રાતી આમલી થડીઆ કાહાડેલી ૨) રતલ, શાકર ૧ રતલ, છેાલેલું તાજું આદુ દેાહેાર રતલ, છેાલેલું સુકું લસણ પેાણેા રતલ, અંગુરી દરાખ દેાહેાર રતલ, બારીક કરેલું નીમખ ૧ રતલ, શેાજેા સરકેા ૫) બાટલી પેહેલા મરચાંને ... અંદર ૨ કલાક સુધી ભીંજવી રાખવા ... બધાને સરકામાં મેલવી નાખી બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવા.

૯૫૨. તરેલા કાંદાની ચટણી—પાશેર સફેદ કાંદા લેઇ તેને છેાલીને બારીક ... કરી એક તાવીમાં પાસેર ઘી નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તલી કાહાડવેા. પછી તેમાંથી ઘી નીતારી કાહાડી કાંદાને સુકેા જેવેા કરી એક કાચના પીયાલામાં મુકેા. પછી એક મેાહેાટી ખારક લઈ તેમાંથી ઠડીએા કાહાડી નાખી તેને બારીક છુંડી તેમાં જરાક નીમખ તથા અરધેા તેાલેા સુકા મરચાંને વાટી ખારકની સાથે મેલવી દેવેા. પછી એ બધુ તરેલા કાંદામાં નાખી સારી પેઠે મેલવી દેવેા. એટલે તરેલા કાંદાની ચટણી થઈ. એ ચટણી જાહાજા દાહાડા રેહતી નથી માટે ખાધા જોગીજ બનાવવી.

૯૫૩. કેાટની ચટણી – શારા પાકા મેાહેાતા કેાટ લઈ ભાંજીને તેનેા રાતેા ગર એક કાચની રકાબીમાં કાહાડવેા. પછી થેાડું છેાલેલું આદું, લીલી હરદ, થેાડા મરચાં, થેાડું જીરૂ તથા ધાણા અને લસણની છેાલેલી કરી તથા જરા નીમક લઈ બધાને ખાંનીમાં અથવા પથરના પાતાં ઉપર બારીક પીશવું. પછી એ પીશેલા મશાલાને પેલા કેાટના ગરમાં નાખી તથા તેમાં થેાડેા ગેાર નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવી દેવેા. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી, કેમકે તે વધારે વખત રહેઆથી બગડી તથા દુગંધ જાયછે.

૯૫૪ ખજુરની ચટણી—અરધેા શેર નવી આમલી, અરધેા શેર સારા ખજુર, અરધેા શેર છેાલેલું આદુ, અરધેા શેર ખીશમીશ દરાખ, અરધેા શેર કાંદા, પાસેર સુકા લાલ મરચાં (બીઆ કાહાડી નાખવા.) રાતી ખાંડ ૪ ચમચા ભરીને, નીમખ ૧ ચમચેા. પેહેલા કાંદાને છેાલી તથા ખજુરમાંથી થડીઆને કાહાડી નાખી એ બધા મસાલાની સાથે પાટા ઉપર થેારાં સરકાની સાથે બારીક પીશવા. પછી ચારણામાં

એ ચટણીને સારી પેઠે માલીસ કરી પોહોરા મોહોરાની કાચની બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. થોડા દાહાડામાં ખાધા લાયક થશે.

૯૫૫. ઓલરમ ચટણી—ખીસમીસ દરાખ ૩ રતલ, નવી આમલી ૩ રતલ, આદું ૩) રતલ, કાચી કેરી ૪-૫ નંગ, નીમખ ૬ ચમચા. પેહેલા એ બધી ચીજોને સમારી ઠરીઆ કાહાડા નાખીને સાફ કરવી. પછી તેને ખાંનીમાં છુંદવી. છુંદતી વખતે તેમાં થોરો થોરો સરકો રેડતાં જઈને છુંડવી. બધો મલીને દોહોર બાટલી સરકો લેવો. પછી તેને ગારી કાહાડી બાટલીઓનાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. એ ચટણી ૧૫ દાહાડામાં તઇઆર થશે. જો થોરી બનાવવી હોય તો ઉપર પરમાણે થોરો શામણુ લેવો.

૯૫૬. ફુદણાની ચટણી-ફુદણાના લીલા પાતરાં અરધો રતલ,લાલ મરચાં હરી તોલા, નીમખ નવટાંક, છોલેલી લસણની ૧૨ કરી, કાંદા ૨) તોલા. એ સઘલાને લાકડાની ખાંનીમાં બારીક છુંડવો. છુડતી વખતે તેમાં થોરો થોરો કરીને પાઆ પેંટ સરકો રેડવો. પછી તેને મેલવા દેઈ બીજો અરધી પેંટ ગરમ કીધેલો સરકો તેમાં ઉપરથી રેડવો. થંડી પડેને પોહોરા મોહોરાની બાટલીઓમાં ભરી બજબુત બુચ મારવો

૯૫૭. પેરની ચટણી—શારા પાકાં નરમ પેર લેવા. પછી તેને છોલીને તેનો ગર લેવો. પછી તે પેરના શુંમાર પરમાણે થોરૂ છોલેલુ આદુ, ખીશમીશ દરાખ, મરચાં, રાતીખાંડ, જરા જીરૂ તથા ધાણા, લસણની કરી, જરા નવી આમલી અને નીમખ લઈ બધાને પાટા ઉપર બારીક પીશવું. પછી મેલવીને કાચના પેઆલામાં સુખી થોરો સરકો તેમાં રેડીને બધાને સારી પેઠે મેલવી નાખવી. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી. કેમકે વધુ વખુત રેહેવાથી બગડી જાય છે.

૯૫૮. પટેટાની ચટણી—સારા મોહોતા પટેટાને આખા છોલી પાણીમાં બાફી કાહાડવા. પછી એક વાસણમાં એ પટેટા નાખી કરછીથી છુંદીને મશલીને નરમ માવા જેવા કરવા. પછી લીલા મરચાં, કાંદા, આદુ, લસણની છોલેલી કરી અને જરા નીમક લેઈ બધાને પાટા ઉપર બારીક પીસીને પટેટામાં નાખી સારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી તેમાં સરકો અથવા લીંબુંનો રશ નાખી મેલવી દેઈ ચટણી જેવું કરી રકાબીમાં કાહાડવી. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી, કેમકે તે વધુ વખત રહેઆથી બગડી જાય છે.

૯૫૯. રતાલુ કણની ચટણી - જેમ ઉપર પટેટાની ચટણી બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૯૫૮) રીત છે, તેજ પરમાણે બધો મસાલો લઈને બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે પટેટાને બદલે રતાલુ કણને બાફી કાહાડી ઉપલી રીતે છુંડી મશલીને બનાવવી.

૯૬૦. સકરકણની ચટણી—જેમ ઊપર પટેટાની ચટણી બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૯૫૮) રીત છે, તેજ પરમાણે બધો મસાલો લઇને બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે પટેટાને બદલે સકરકણને બાફી કાહાડી ઉપલી રીતે છુંડી મસલીને બનાવવી.

૯૬૧. વેંગણા તથા ઈંડાંની ચટણી—૨-૩ સારા વેંગણાને ચુહુલાની ગરમ ભેહભનમાં મુકીને ભુંજી કાહાડવા. (જેમ ભરત કરવાને વાસતે વેગણાને ભુંજે છે તેવી રીતે.) પછી ઉપરથી તેની છાલ કાહાડી નાખી એક વાસણમાં નાખી કરછીથી છુંડી માવા જેવાં કરવા. પછી તેમાં જીણા કાપેલા મરચાં કોઠમીર, જીણું કાપેલું જરા આદું, જરા નીમખ અને લીંબુંનો રશ નામી બધાને સારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી બાફેલા ઇંડાંની ૨-૩ કઠણ દાલને ભાંજી ભુકા જેવી કરી તેની ઉપર ભભરાવવી. પછી રકાબીમાં કાહાડી તેબલ પર મોકલવી. એ ચટણી તરત ખાધા જોગીજ બનાવવી.

૯૬૨. બદામ પસતાની ચટણી—બદામની બીજ ૧ તોલો, પસતા અરધો તોલો. એને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં કાહાડી નાખવા. પછી તેમાં અરધો તોલો કોપરૂં તથા જરાક નીમકની ગાંગરી નાખી પાટા ઉપર બારીક પીશી કાચની નાની રકાબીમાં નાખી લીંબુનો જરા રશ નીચવી મેલવી દેવું. એટલે બદામ પસતાની ચટણી થઈ.

૯૬૩. કોપરાની ચટણી—૧) તોલો કોપરાને પાટા ઉપર પીશવું બારીક થાય કે તેમાં

ફુદ્દણાના ૫) પાતરા, તથા જરા કોઠમીર અને બે મરચાં અને જરાક નીમખની ગાંગરી નાખી પીશવું. પછી કાચની નાની રકાબીમાં કાહાડી લીંબુંનો જરા રશ નીચવીને ઉપર ખાવી જો વધારે બનાવી હોય તો ઉપર પરમાણે વધારે સામન લેવો.

૯૬૪. વેંગણાની ચટણી—નાદલા વેંગણા ૩–૪ લેઈ તેને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી તેની છાલ કાહાડી નાખવી. પછી એક ચમચો ભરી ચણાની દાલ અને ૩–૪ સુકા મરચાને જરા ઘીમાં તલી કાહાડીને બારીક પીશવી અથવા છુંડવી. પછી પેલા બાફી કાહાડેલા વેંગણામાં એ છુંડેલી દાલ તથા જરા નીમક નાખી બધાને કરછીથી છુંડીને નરમ માવા જેવી કરી મેલવવી. એટલે વેગણાની ચટણી થશે. જોઈએ તો એમાં જરા દરેલા મરી નાખવા. એમાં લીંબુંનો રશ મેલવયાથી ખાટી થશે. એ ચટણી ખાધા જોગીજ બનાવવી.

૯૬૫. ટાંબોટાંની ચટણી—એક અથવા બે મોહોતા પાકા ટાંબોટા લેઈ તેને છાલી તેમાંથી તેના બીયા તથા રશ કાહાડી નાખવો, અને તેનો જે છુંછો (ગર) રહે તેમાં જરા નીમક નાખવું. તથા તે તાબોટાનો અરધો ભાગના જેટલો ઘણો જ જીણો કાપેલો કાંદો લેવો તથા એક બે જીણા કાપેલા લીલા મરચાં અને જરા જીણી કાપેલી સાલેરી જીણું કાપેલું આદુ અને જરા સરકો અથવા લીંબુંનો રસ નાખી મેલવી દેવો. એટલે ટાંબોટાની ચટણી થઈ.

૯૬૬. કેરીની મીઠી ચટણી—અરધો શેર શારી કાચી કેરી લેઇ છાલી ચીરો કરી તેને કચુંબરના જેવી જીણી જીણી કાપવી તથા ૩ તોલા આદુ લેઇ છાલીને તેને ખાંનીમાં છુંડીને બારીક કરવું. પછી સુકું લસણ ૩ તોલા લેઈ સમારી છાલીને તેને જરા છુંઢીને ખોખરૂં કરવું. પછી દોહોર પાશેર શુકા મરચાને છુડીને બારીક કરવા. પછી એ છુંડેલા મરચામાં (ચટણી પુરતો) સરકા રેડી મેલવવું. પછી તેમાં બાકીની બધી ચીજો નાખી તેમાં દોહોર પાસેર ખાંડ તથા ૨) તોલા નીમક નાખી મેલવી ઘાહરી ચટણી જેવી કરી પોહોરા મોહોડાની કાચની બાતલીમાં અથવા બરણીમાં ભરવી. પછી મજબુત ઢાંકી આશરે પંદર દાહાડા તડકામાં મુકી રાખવી. પણ એ તલા દાહાડામાં એ ચટણીને વારે ઘડીએ તરીએ ઉપર કરીઆ કરવી.

૯૬૭. મરચાંની ચટણી—૩–૪ લીલા મરચાં અને એક ઝુરી કોઠમીરને શમારી સોજી ખાંનીમાં છુંડીને બારીક કરવી. એટલે મરચાંની ચટણી થઈ.

સરકો તરેહવાર જાતનો

૯૬૮. લસણનો સરકો—૨) બાટલી શારા શફેદ વાઈનના સરકામાં ૧ આંઉસ છોલેલું લશણ તથા ૧ જાયફલના નાહાના કટકા કરી નાખવા. પછી તેને ૧૫ દાહાડા રાખીને ગારી કાહાડી બાતલીમાં ભરીને બુચ મારવો. ફરેંચ લોકો આએ સરકાને ઘણો વખાણે છે. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનો ઉપર છાંટવામાં આવે છે.

૯૬૯. મરચાંનો સરકો—૩) બાટલી શારા સરકામાં પોણો સેર તાજા મરચાં નાખી એક વાસણમાં રેડી ચુહુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવો. પછી મજબુત બુચ વાલા વાસણમાં રેડી થંડી જગા ઉપર મુકી રાખવો. એક મહીનામાં સરકો વાપડવા લાયક થશે. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની ઉપર છાંટવામાં આવે છે. જારે તહમે સરકામાંથી ૧ પેંટ કાહાડો તો તેના બદલામાં શાધારણ બીજા સરકાની બે અથવા તરણ પેંટ તેમાં નામશો તો સરકો ઘણો શુધરતો જશે અને ઘણું શુધી બગડશે નહી.

૯૭૦. આરંજની છાલનો સરકો—હરી તોલા આરંજની છાલને અરધી બાટલી શારા સરકામાં નાખીને ૧૪ દાહાડા સુધી ઢાંકીને રેહેવા દેવો. પછી તેને ગાલી કાહાડી બીજી બાતલીમાં ભરીને મજબુત બુચ મારવો. એ સરકો કેટલીક જાતના પકવાનોની વાની ઉપર છાંટવાથી આંરજનો વાસ નીકલે છે.

૯૭૧. ફુડણાનો સરકો—એક પોહોલા મોહોડાની બાટલીમાં તાજા ફુદણાંના પાતરા આશરે ૫) તોલા નાખી ઉપરથી અરધી બાતલી શારો શારકો રેડીને ૧૪ દાહાડા સુધી ઢાંકીને રેહેવા દેવો. પણ દરરોજ બાટલીને હીલવયા કરવી. પછી ગાલી કાહાડી બીજી બાતલીમા રેહ

મજબુત બુચ મારવેા. એ સરકેા કેટલીક જાતના પકવાનેાની વાની ઉપર છાંતવામાં આવે છે, જેથી ફુદણાનેા વાસ નીકલે છે.

૯૭૨. ખુશબેાદાર ફુલનેા સરકેા— કેાઇબી જાતનેા ફુલનેા સરકેા બનાવવેા હેાય જેવા કે—ગેાલાબના ફુલ, મેાગરા, ચંપેલી વગેરે તેા એ ફુલમાંથી ૫) તેાલા શુકા ફુલેા લઈને એક બાતલીમાં નાખવા. પછી તેની ઉપર, અરધી બાટલી શારેા સરકેા રેડી બુચ મારી ૮ દાહાડા સુધી રેહેવા દેવેા. તારબાદ તેને નીચવીને ગારી લેવું. જેા એથી પણ ફુલનેા વાશ નહી આવતેા હેાય તેા બીજા તાજા ફુલ તેમાં નાખીને રેહેવા દેવેા. બીજુ—જેા કેાઈબી જાતના ફુલના તેલના ૧૫ થી ૨૦ ટીપા સરકામાં નાખીઆ હેાય તેા એથી પણ શારેા વાશ આવશે. એવી રીતનેા બનાવેલેા સરકેા કેટલીક જાતના પકવાનેાની વાની ઉપર છાંટવામાં આવે છે, જેથી જે ફુલનેા સરકેા બનાવેલેા હેાશે તેનેા વાશ નીકલશે.

૯૭૩. શેલરીનેા સરકેા— હરી તેાલા શેલરીના બીયાને બાતલીમાં નાખીને ઉપરથી અરધી બાતલી સરકેા રેડી બુચ મારવેા. એ સરકેા કેટલીક જાતના પકવાનેાની વાની બનાવવાના કામમા આવે છે.

૯૭૪. તાડીનેા સરકેા— ખજુરીની તાડીને થેાડા દાહાડા ખુબ તડકામાં રેહવા દેવી, જેથી તાડીનેા સરકેા થશે.

૯૭૫. ગાજરનેા સરકેા— એક કાચની બરણીમાં પાશેર શારા ગાજરની કાટરી કરી નાખવી અને તેમાં બે બાટલી સરકેા રેડી તથા થેાડું છુંદેલું જાયફલ નાખી ઢાંકી રેહવા દેવેા. થેાડા કલાક રહીને વાપરવામાં લેવેા. એ સરકેા પકવાનેામાં છાંટવાથી ગાજરના જેવેા વાસ આવશે.

૯૭૬. કરી પાઉડરનેા સરકેા— અરધેા રતલ કરી પાઉડર (કારીનેા સુકેા મસાલેા) ને ૧ ગીયાલન સારા સરકામાં નાખી ૮ દાહાડા ચુહુલાની ગરમ જગાપર રાખીને પછી ગારી કાહાડી બાટલીએા ભરવી.

૯૭૭. રાઝબરીનેા સરકેા— સારા પાકા રાઝબરીને છુંદીને ૩ પેંટ સફેદ વાઇનના સરકામાં ૩ દાહાડા સુધી ભીંજવી રાખવા. પછી તેને ચેાલીને ગારી લેવું. પછી તેમાં દર એક પેંટે એક રતલ શફેદ ખાંડ નાખવી. પછી તેને ઉકાલીને ઠંડુ પારવું. પછી તરત બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારવેા.

૯૭૮. લીંબુના રશને લાંબી મુદત સુધી રાખવાની રીત— કેટલીક વખત લીંબું નહી મલતા હેાય તેા હાવી રીતનેા બનાવેલેા રશ જ્યારે જેાઇએ તયારે લીંબુની ગરજ સારે છે. જેાઈએ એટલાં ખાટાં રશદાર લીંબું લેઇ કાપીને તેના કાચના વાસણમાં રશ કાહાડવેા પછી તે રશને મલમલના કપરામાંથી ગારી કાહાડવેા. તારબાદ અરધા આંઉસ અથવા આંઉસ વાલી નાહાની શેાજી સીસીએામા એ રશ ભરવેા. સીસીને મેાહેારા સુધી ભરવી નહી પણ જરા અધુરી રાખવી. પછી તે સીસીમાં ભરેલા રશની ઉપર એક ચમચી ભરીને મીઠુ તેલ નામી તરત મજબુત બુચ મારી થંડી જગા પર સીસીએાને ઉભી મુકી રાખવી. જ્યારે સીસીમાંથી રશને કાહાડવેા હેાય તયારે એક સલીને છેરે રૂંઉ વીંતારી સીસીમાં બેારીને ઉપર ઉપરથી પેલું તેલ કાહાડી નાખવું. પછી તે રશને વાપરમાં લેવેા. પણ એ સીસી ઉગારેલેા રશ જાહાજા દાહાડા સીસીમાં રહેવાથી બગડી જાયછે.

જેલી બનાવવાની રીત.

૯૭૯. ખરીઆની જેલી બનાવવાની રીત— બકરાના ખરીઆ શારા ભરેલા દેાહેાર દજણ (જેા થેાડી જેલી બનાવવાવી હેાય તેા થેાડા) લેઈ ગરમ પાણીમાં બેાલી ચાલતી છરીએ કરી તેની ઉપરના બાલ કાહાડી નાખીને સાફ કરી તેની ખરી પણ ઉપરથી કાહાડી નાખવી. પછી તેની ખરીને ચીરી અંદરથી બીયા જેવી ચીકણી પદારથને કાહાડી નાખી ગરમ પાણીથી ધેાઈને સાફ કરવા. પછી છરાએ કરી દરએક ખરીઆને લાકડાના ઢીમરા ઉપર ભાંજીને ખેાખરા કરવા. પછી એ બધા ખરીઆને કલાઇના એક તપીલામાં નાખી તેમાં આશરે બે તામરી સેાજ્જું પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ચુહુલા ઉપર મુકી તલીએ બલતું કરવું. પણ તેમાંનું પાણી બાહાર ઉભાઈ નહી જાય તેની સંભાલ રાખીને તપાસીઆ કરવું. જ્યારે ખરીઆ ઉકલીને તેમાંનું અરધું ઉપર પાણી

બલીને તેમાં આશરે બશેર અથવા હરી શેર પાણી રહે કે ખરીઆને તપાસવા. જો ખરીઆ ચરીને ગલીગીઆ હોય તો કરછીએ કરી ચુહુલા પરજ ખુબ તપીલામાં જ્યાં સુધી તેનું હાડકું છુટું પડે તયાં સુધી ઘુંડીને ઘુંટી નાખવા. પછી એક સેાજી તપીલી ઉપર ચાંની અથવા બેાઈઉ મુકી ચુહુલા ઉપરથી તપીલું ઉતારી ખરીઆ શાથેજ તેમાં રેડી દેવેા, જેથી હાડકાં તથા છુંછેા ચાંની અથવા બેાઈઆમાં રેહેશે અને ખરીઆનેા ઉકારેલેા રશ એઠલની તપીલીમાં જીલાઈ રેહેશે. પછી ઉપરથી ચાંની ઉચકી લેઇ તપીલીને જરા વાંકી મુકી રાખવી, આશરે દશ બાર મીનીટ રહીને મરઘીના બે અથવા તરણ પીછ એક હાથમાં ધરવા અને બીજા હાથમાં એક રકાબી ધરી તે ખરીઆના રશ ઉપર જે ચીકાશ તરી આયેા હેાય તે પીછે પીછે રકાબીમાં બધેા કાહાડી નાખવેા. જરા પણ ચીકાશ રાખવેા નહી. સાફ દેખાય કે એક બીજી શેાજી તપીલીમાં મરઘીના તાજા ૨) ઇડાંની ફકત સફેતી કેાટલા શુધા નાખી (ઇડાંની દાલ નહી લેવી) હાથે કરી ખુબ કફ ચહડાવીને તેમાં આશરે અરધેા શેર ખાંડ નાખી સારી પેઠે મેલવી દેવી. તાર બાદ એક લેાહેાઢાંની ખાંનીમાં આશરે અરધેા તેાલેા તજ, અરધુ જાયફલ તથા પાઆ તેાલેા એલચીદાણા નાખી બારીક છુંડી પેલી ખાંડની તપીલીમાં નાખવું. પછી પેલેા ખરીઆનેા રશ એ ખાંડની તપીલીમાં બધેા રેડી તેમાં આશરે એક ગલાસ "પેારટ વાઈન" ગથવા બરાંદી નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવી દેવેા, પછી એ રશાની તપીલીને બલતાની ધીમી આચ કરી ચુહુલા ઉપર મુકવી. પણ તે ખરીઆના રશને કરછીએ કરી જરા ફેરવ ફેરવ કરવેા અને તેને બાહાર ઉભાવા નહી દેવેા, તથા એક ખાતા લીંબુને કાપી તેનેા રશ કાચની પેયાલીમાં જુદેા કાહાડી રાખવેા. જ્યારે તપીલીમાં જેવેા કકરેા આવે કે પેલાં લીંબુના રશમાંથી થેાડેા તેમાં નામવેા અને ઉપર ઉપરથી આંધરાની ચમચથી ખાંડનેા મેલ (કફ) બાહાર કાહાડી નાખવેા. જેમ જેમ મેલ ઉપર આવતેા જાય તેમ તેમ ચમચથી કાહાડતાં જવું અન લીંબુનેા રશ જરા જરા નાખતાં જવુ. જો ખાંડ શાની હેાશે તેા જાહાજો મેલ આવશે નહી. પણ યાદ રાખવું કે તે ખાંડનેા મેલ કાહાડતી વખતે તપીલી આગલથી જરા પણ ખીસકું નહી, અને ઉભાઈ નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. જ્યારે રશ ફાટીને તઇયાર થાય યાને મેલ નીકલીને સાફ દેખાય કે તપીલીને ચુહુલા ઉપરથી એઠે ઉતારી તેમાં એક નાટહ્નું ગલાસ ગેાલાબ રેડી જાડી ફલાનેલના કપડાની જોલી બાંધી નીચે શેાજું વાસણ મુકી તેમાંથી રશને ગાલી કાહાડવેા. પણ રશને ગાલતી વખતે તેને પવન લાગવા દેવેા નહી તેમજ થંડી જગા ઉપર એ રશ ગાલવેા નહી, કેમકે એથી જેલી બંધાઈને ફલાનીલના કપડામાંથી જલદી નીચે પડશે નહી, તેથી જો રશ નામતાં કપડામાં જલદીથી પડે તેા સારૂં, નહી તેા કે એક અફરગાનીઆમાં ઘણેા સરખેા આતશ મુકી તેનેા તાપ દુરથી દેખરાવવેા એટલે કપડામાંથી રશ ગલીઆ કરશે. જ્યારે બધેા રસ કપડામાંથી ગલાઈ રહેકે પછી એક દજણ કાચના તમબલરેાને સાફ કરી એક મેાહેાતા ખુમચામાં થંડુ પાણી રેડી તેમાં એ તમબલર ગેાઠવીને મુકવા. પણ એવી રીતનેા તમબલરનેા ખુમચેા અગાઉથી તઇઆર કરી રાખવેા જોઈએ. પછી તેમાં પેલેા ફલાનેલના કપડામાંનેા ગાલેલેારશ રેડી પેાણા પેાણા તમબલરેા એ જેલીથી ભરવા, અને થંડી જગાપર એ ખુમચાને મુકી ઉપર નેટનું જીણું કપરૂં ઢાંકવું. પછી સાંહજના એ ખુમચાને અગાસી અથવા કેાઈ બીજી ઉચી જગા પર આખી રાત ઠાર (થંડી)માં મુકી શખવેા. એટલે બામદાદ પડતાં તેા જેલી કઠણ બંધાઈ જશે. જો આઇસમાં એ જેલીના તમબલરેા મુકશેા તેા જલદી બંધાઇ જશે. એવી રીતની બનાવેલી ખરીઆની જેલી થંડીના દાહાડા પર ઘણી બનાવે છે. ઉપર જે ફલાનીલના કપડાના જોલી બનાવવા કહેલું છે તે એવી રીતે બનાવવી કે એક ગજ પેાહેાલેા અને એક ગજ લાંબેા જાડી ફલાનેલનેા કટકેા લેઈ તેના ચારે છેરા બે ખુરશીની સાથે બાંધી તેની જોહેાલી કરવી. અને તે ખુરશીએા ઉઠલાઈ નહી જાય તેથી ખુરશી પર જરા ભારી વજણુ મુકી રાખવું. પછી તેમાં રશ રેડવેા.

૯૮૦. **પેારટવાઇનની જેલી—એક પેંટ** પેારટવાઇન, "આઈસીન ગલાસ" એક આંઉસ, ખાંડ નવટાંક, પાણી પાઆ પેંટ. પેહેલા એક તપીલીમાં આઈસીનગલાસ, પાણી તથા ખાંડ નાખી ચુહુલા ઉપર મુકવી. જ્યારે આઇસીન

ગલાસ પાણીમાં પીગલીને એક રશ થાય કે ઉતારીને તેમાં પોરટવાઇન રેડી ફલાનેલના કપડાની કોડલીમાંથી ગાલીકાહાડી જેલી બનાવવાના પતરાના મોલડને પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી તેમાં એ મેલવણી રેડવી. બંધાયા પછી એમાંથી નાઢલી અખરોટના જેટલી દાહાડામાં એકવાર ખાવી.

૯૮૧ બે રંગની જેલી—ઊપર જે ખરીઆની જેલી બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૯૭૯) તે પરમાણે ખરીઆની જેલી બનાવી ફલાનેલના કપડામાંથી ગાલી કાહાડવી. પછી તેમાંની થોડી જેલીને એક જુદા વાસણમાં કાહાડી તેમાં જરા કીરમજ નાખી મેલવી દેવી જેથી લાલ રંગની જેલી થશે, અને બાકીની બીજી જેલીમાં જરા કેશર નાખવી કે પીલા રંગની જેલી થસે. પછી જેલી બનાવવાનો મોલડ લેઈ પાણીથી ભીંજવી તેમાં રાતા રંગની જેલી રેડીને અરધો મોલડ ભરવો. પછી તેને આઈસમાં મુકવો, કે જેથી જેલી બંધાઇ જશે પછી તેની ઉપર પેલી પીલા રંગની જેલી આશતેથી રેડીને તે મોલડને ભરી પાછો આઇસમાં મુકવો. જ્યારે જેલી બંધાય કે મોલડમાંથી જેલીને રકાબીમાં કાહાડવી એટલે બે રંગની જેલી થશે. જો મોલડ નહી હોય તો એજ પરમાણે કાચના તમદેલમાં નાખી બનાવો. યાદ રાખવું કે એક રંગની જેલી બંધાયા પછી બીજા રંગની જેલી ઉપર નાખવી, નહી તો કે બેઊ રંગ સાથે મલી જશે.

૯૮૨. અનોનાસની જેલી બનાવવાની રીત-સારા મધીઅમ કદના થોરા પાકપર આવેલા બે તરણ અનેનાસને છોલી તેની પાટલી ગોલ ચીરો કાપવી. પછી તેને એક વાસણમાં નાખી એ ચીરોની ઉપર ઘણુંજ કકરતું પાણી થોડું રેડી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી આશરે એક કલાક સુધી તેમાં ભીજવી રાખવી. પછી એ ચીરોને સારી પેઠે તેમાં છુંદી મસલીને જાડા કપડાથી બીજા વાસણમાં તેનો ફકત રશ ગારી લેવો. પછી એ ગારી કાહાડેલા રશને એક શીશી બાટલીમાં રેડી ભરી જોવો, અને દરએક પેંટ રશે ૧ રતલ શાકર લેવી, એ પરમાણે જેટલી પેંટ રશ થાય તેતલી સાકર લેઈ છુંદીને બારીક કરવી. પછી એ છુંડેલી શાકરને તે રશની સાથે તપીલીમાં નાખી ધીમી બલતાની આંચના ચુહુલાપર મુકવી, અને તેમાં ચમચ ફેરવીઆ કરી પાણી બલીને રતારાદાર જેલી જેવો શીરો થાય અને હાથને ચીકારાદાર લાગે કે ઉતારીને થંડી પડવા દેવો એટલે અનેનાશની જેલી થઇ.

૯૮૩ સતા પતાની જેલી—ઉપર જે બે રંગની જેલી બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં૦ ૯૮૧) તેજ પરમાણે થોડી જેલીમાં જરા કીરમજ નાખી લાલ રંગની કરવી અને થોડીમાં કેશર નાખી પીલા રંગની કરવી તથા થોડી જેલીમાં કાઇપણ કીરમજ અથવા કેશર નાખવા વગર એમજ સાદી રાખવી. પછી ઉપર પરમાણે જેલીના પતરાના મોલડને પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી તેમાં લાલ રંગની જેલી રેડી એક આંગલ જાડું પર કરી આઈસમાં તે મોલડ મુકવો જેથી જેલી બંધાઈને કઠણ થસે, પછી તેની ઉપર પેલી વગર રંગની જેલી રેડી એક આંગલ જાડું પર કરી આઈસમાં મુકવું. જ્યારે તે પણ બંધાઈ જાયકે તેની ઉપર પીલા રંગની જેલીનું એક આંગલ જાડું પર કરી આઇસમાં મુકવી. એ પરમાણે તે મોલડ ભરાય તયાં શુધી અવાર નવાર રંગની જેલીના એકેક આંગલ જાડા પર કરી આઇશમાં મોલડને મુકી રાખવો. પછી બંધાય ને એક કાચની દીશમાં મોલડને ઉંધો કરી તેમાંથી એ જેલી કાહાડવી એતલે એ જેલી શતાપતાના રંગની દેખાસે. યાદ રાખવું કે એક રંગની જેલીનું પર બરાબર બંધાયા શીવાય ઊપર બીજા રંગની જેલીનું પર કરવું નહી

૯૮૪. કાલી દરાખની જેલી—જોઇએ એતલી કાલી દરાખ લેઈ એક તપીલીમાં નાખવી. એક રતલ કાલી દરાખે તેમાં પાઆ પેંત પાણી રેડવું, પછી તેહેને ચુહુલાપર મુકી ધીમી બલતાની આંચ કરી જરા ગરમ કરવી, પણ તેને ઉકાલવી નહી. પછી લાકડાના એક બતાએ કરી તે દરાખને તેમાં છુંડી નાખી બીજા વાસણમાં ચારણીથી કરી એ દરાખનો રશ ગાલી કાહાડવો અને દરાખના છુંછાને નાખી દેવો. તયારબાદ દરએક પેંત દરાખના રસે ૧ રતલ શાકર લઇ છુંડીને બારીક કરી દરાખના રશમાં નાખી ફરીથી ચુહુલાપર મુકી ચમચ ફેરવીઆ કરી પાણી બલીને જેલી જેવો ચીકાશદાર રાતો શીરો થાએ કે ઉતારી પારવું. એતલે કાલી દરાખની જેલી થઈ.

૯૮૫. એક જલીમાં તરણ જાતનો સવાદ—સારી નારંગીનો રશ ૧) શેર, દરાખનો રશ ૧ શેર, લીંબુનો રશ અરધો શેર, તથા છુંદેલી શાકર દોહોર શેર. એ બધાને એક કલઈની તપીલીમાં નાખી લાકડાની પતી(ચીપ)થી હીલવ હીલવ કરી તેમાં શાકરને મેલવી નાખવી. પછી ચુહુલાપર મુકી ઈંગાર પર રાખી ચમચે હીલવ હીલવ કરી ચીકાશદાર શીરો થાય કે ઉતારવી. પછી થંડું પડે ને જેલીના પારમાં ભરી બીજે દાહાડે તેનું મોહોડું મજબુત બાંધીને ઢાંકવું અથવા તેના મોહોડાપર ઈંડાની સફેતી ચોપડેલું અથવા ગુંદર લગાડેલું કાગજ દાબીને ઢાંકવું. એ જેલી ખાધામાં તરણ જાતનો સવાદ આપશે.

૯૮૬. કેરીની જેલી—કોઈબી જાતની ફરૂટની જેલી બનાવવાની એકજ રીત છે, પણ જુદી જુદી જાતની ફરૂટ હોવાથી જે જાતની ફરૂટની જેલી બનાવેલી હોયછે તે નામની જેલી કેવાયછે. જેવીકે કેરીની, અંજીરની, શરફ્ચન વીગેરેની જેલી બનાવવામાં આવેછે. જોકે એ ફરૂટ જુદી જુદીછે પણ જેલી બનાવવાનીતો એકજ રીતછે, યાને જેમ કેરીની જેલી બનાવવામાં આવે છે તેમ અંજીરની, પેરની, સફરચન વીગેરેની જેલી બનાવેછે. તેથી આએ કેરીની જેલી બનાવવાની એકજ રીત ધેયાનમાં રાખશોતો કોઈબી જાતની જેલી શેહેલથી બનાવી શકશો. કેરીની જેલી બનાવવાને વાસતે જેટલી જેલી બનાવવી હોય તે પરમાણે સારી કઠણ જોઈને કેરીઓ લેવી. કેરી પાકી નહી તેમજ ઘણી કાચી કુમરીબી નહી લેવી. પણ જરા પાકત જોઇને યાને જે કેરીની ગોટલાની કાચલ બાઝી હોય તેવી લેવી. પછી તેની છાલ છરીથી છોલી કાહાડી ચીરો કરવી, ચીરો ઘણી નાહાની નહી પણ એક કેરીની ચાર ચીર કરવી. પછી એ બધી ચીરોને એક તરાજુમાં નાખી તેનું વજણ કાહાડવું. પછી એક તપીલીમાં એ બધી કેરીની ચીરો નાખી તે ઢંકાય તેટલું તેમાં પાણી રેડી ચુહુલાંપર મુકી તેને નરમ ચેરવી કાહાડવી. એ કેરી ચરીને ઘણી નરમ થાય તેટલા વખતમાં એક શોજા વાસણની ઉપર જરા જાડું કપડું બાંધી તેની જોલી કરવી. હવે જ્યારે પેલી કેરીમાનું પાણી બધુ બલી જઈને તેમાં જરા રહે તે શાથ કેરીબી ચરીને ઘણી નરમ થઈ હોયકે તરત પેલી જોલીમાં તપીલીમાંની કેરી રશ સુધાં નાખી દેવી. પછી હાતે કરી ખુબ મશલી નાખવી જેથી તે કેરીનો રશ કપડામાંથી ગલાઈને નીચેના વાસણમાં પડશે. એ પરમાણે તેમાનો બધો રશ નીકલીને છુંછા જેવું થાય તયાં શુધી મશલીઆ કરવી. પછી છુંછાને નાખી દેવો. પછી પેલી કેરીની ચીરો જેટલી તોલવામાં વજણ હોય તેટલા શેર શારી શાકર લેવી (યાને ૧ સેર કેરીએ ૧ સેર શાકર લેવી.) એ પરમાણે સાકર લઇ તેને ખાંનીમાં નાખી છુંડીને બારીક કરવી. પછી છુંડેલી એ શાકર તથા પેલી કેરીનો ગાલેલો રશ એ બેઉને એક તપીલીમાં નાખી જરા બલતાંની ધીમી આંચ ચુહુલામાં કરી તેને તેપર મુકવી, કકરો આવેકે તેમાં ચમચે તેમાંનું થોડું પાણી બલવા પર આવેકે ચુહુલામાંથી બલતાંની આંચ બાહાર ખેંચી કાહાડવી અને માતર તલીએ ઇંગાર રાખવા અને એ શીરાને ચમચે કરી શારીકાની હીલવ હીલવ કરતાં રેહેવું. જ્યારે તેમાનો પાણીનો ભાગ બલી જઇને જેલી જેવો ચાશ થાયકે તેને જરા આંગલીએ કરી તપાસી જોવો. જો આંગલીને ચાશ ચીકત લાગેકે જાણવું કે જેલી બરાબર થઈ એટલે ચુહુલાપર વધારેવાર ન રાખતાં ઉતારી પાડવી. પછી ખુબ થંડી પાડી બરણીમાં ભરી. ઉપર ઢાંકણું ચપટ ઢાંકવું, પણ એ જેલીને જરા વધારે શવાડ કરવાને જેલીતઇઆર થવા પછી તેમાં ખાખરા કીધેલા થોડા એલચીદાણા નાખી મેલવશોતો વધારે સવાડ આપશે.

૯૮૭. પેરની જેલી—જેમ ઉપર કેરીના જેલી બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૯૮૬) તેજ પરમાણે એ પેરની જેલી બનાવવાની રીતમાં કઈ ફરક નથી. ફરક એટલોજ કે કેરીને બદલે શારા પાકાં કઠણ જોઇને પેર લઇ છોલી ચીરો કરી ઉપર પરમાણે પાણીમાં નરમ ચેરવી કાહાડી મશલીને તેનો રશ ગાલી કાહાડી ઉપર પરમાણે છુંદેલી શાકરમાં એ ગારેલો રશ નાખીને ઉપલી રીતે બનાવો. ૧ સેર પેરની ચીરો પાછલ ૧ સેર શાકર લેવી.

૯૮૮ અંજીરની જેલી—જેમ ઉપર કેરીની જેલી (જુઓ ના૦ ૯૮૬) બનાવવાની રીતછે તેવીજ રીતે એ અંજીરની જેલી પણ બનાવવી કેરીની તથા અંજીરની જેલી-બનાવવાની રીતમાં કઈ ફરક નથી, ફરક એટલોજ કે કેરીને બદલે શારા અંજીરને આખા છોલી કાહાડી તોલીને ઉપર પરમાણે પાણીમાં નરમ ચેરવી કાહાડીને મશલીને તેનો માતર રશ ગાલી કાહાડી ઉપર પરમાણે છુંદેલી શાકરમાં એ ગાલેલો રશ નાખીને ઉપલી રીતે બનાવી બરણીમાં ભરવી. એક સેર અંજીરે એક સેર શાકર લેવી.

૯૮૯. લીલી દરાખની જેલી બનાવવાની રીત—"લોફ સુગર" (વેલાતી ખાંડ) અરધો રતલ, "આઈસીન ગલાસ" સવા આંઉસ, શોજુ પાણી અરધી પેંટ, લીલી દરાખનો ગાલેલો રશ પોણી પેંટ, બરાંડી એક વાઇન ગલાસ, એક તપીલીમાં ખાંડ, "આઈસીન ગલાસ" અને પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી આઈસીંગલાસને પીગલાવી દેવું. પછી તેમાં બરાંડી તથા દરાખનો રસ નાખી ફલાનેલના કપડામાં થી બેતરણું [illegible] ગાલી કાહાડવું. પછી એક મોલ્ડ ને આઈશમાં મુકી તેમાં થોડી એ જેલી નાખવી. જ્યારે બંધાય કે તેની ઉપર થોડી તાજી લીલી દરાખ નાખી ઉપરથી જેલી રેડવી. એ પરમાણે તે મોલ્ડ ભરાય તયાં સુધી અવાર નવાર જેલી તથા દરાખ નાખવી. પછી તેને આઈશમાં મુકી રાખવો. જ્યારે જેલી કઠણ બંધાય કે આઈશમાંથી મોલ્ડ કાહાડી રકાબીમાં એ મોલ્ડમાંથી જેલી કાહાડવી. યાદ રાખવું કે જેલીનુ એક પર બંધાયા શીવાયે તેમાં દરાખ તથા બીજી જેલી રેડવી નહી.

૯૯૦. ગલેલીની જેલી—સારી તાજી મોહોટી ગલેલી ૧૫–૨૦ નંગ લઈ છોલીને બબે ફારચાં કરવાં, પછી તેને તોલવી. પછી તેમાં દોહોર શેર પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકીને નરમ બાફવી, જ્યારે તેમાંનું પાણી અરધું ઉપર બલી રહે કે તેમાં જરા ચમચ મારી છુંડીને કપરાથી તેનો રશ એક તપીલીમાં ગારી લેવો. પછી એ ગારેલા રશમાં જેલી બનાવવાનું ચીનાઈ ગાશની આસરે ૧૦ શલી નાખી (પણ એ શલીના પેહેલા જીણા કટકા કરી પાણીમાં ભીજવવી) ધીમા ઈંગાર પર તપીલી મુકી તે ગાશને તેમાં મેલવી નાખવું. પછી જેટલા શેર ગલેલી થઈ હોય તેટલા શેર શાકર લઈને બારીક છુંડવી. પછી એ રશમાં છુંડેલી શાકર નાખી તેને ચમચે હીલવ હીલવ કરવું ને પાણી બલીને રતાશદાર જેલી જેવો શીરો થાય અને હાથને ચીકાશદાર લાગે કે ઉતારી ઉપર એલચીદાણા ભભરાવવા. એટલે ગલેલીની જેલી થઈ.

૯૯૧. જેલી ભરેલી નારંગી—સારી નારંગી જોઈએ એટલી લેવી. પછી તે નારંગીની ઉપરથી અરધા રૂપીઆના જેટલી ગોલ છાલ કાપી કાહાડવી. પછી તે નારંગીની છાલની વચે જીણી ચમચીના દાંડાએ કરી તેમાથી તેનો ગર કોટરી કાહાડવો. પણ એ ગર કાહારતી વખતે તે નારંગીનું કોટલું ભાંગી જાય નહી તેની સંભાલ રાખવી. પછી એ નારંગીના ખાલી આખા કોટલાને પાણીમાં ભીંજવી કાહડવા. પછી એક ખુમચામાં અથવા કકરોકમાં સારી પેઠે આઈસનાં કટકા મુકી તેમાં એ નારંગીના કોટલા મુકી તેમાં કોઈબી જાતની જેલી અરધી [illegible] શુધી ભરવી. જ્યારે તે જેલી તેમાં બંધાયકે [illegible] આરંજની બીજી જેલી તેમાં નાખી નારં[illegible] ભરવી અને એ જેલી બંધાઇને [illegible] તયાંસુધી આઈસમાં રેહેવા [illegible] ઓને લુછી નાખી ચાલતી [illegible] કરી રકાબીમાં મુકી તેબલ ઉપર મોકલવી. [illegible] જોઈએતો તેના બબે કટકા કરીઆ વગર એમની એમ આખી નારંગીઓ રકાબીમા મુકવી. ઉપર કહેલી જેલીના વેલાતી પાટ વેચાતા મલેછે તેવા કોઈબી જાતના પાટની જેલી એમાં લેવી.

૯૯૨. ઘાસની જેલી—એક તોલો ચીણાઈ ઘાસ (જેને જેલી બનાવવાનું ઘાસ કહે છે તે) લેઈ છરીથી જીણા જીણા કટકા કરી એક પાણીના વાસણમાં થોડો વાર ભીંજવીને પછી તે પાણી કાહાડી નાખવું. પછી એક તપીલીમાં દોહોર શેર શોજુ પાણી રેડી તેમાં પેલું ભીજવેલું ગાસ નાખી ચુહુલાપર મુકી બલતુ કરવું, જ્યારે તેમાનું પાણી પાશેર ઉપર બલી જાય અને પેલું ગાસ પાણી શાથે ખુબ મલી ગીયુ હોયકે તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને ઉતારી પારવું. પછી તેને કપરાથી એક શોજા વાસણમાં ગારી કાહાડી તેમાં રંગને વાસતે જરા કેસર નાખી મેલવીને એ મેલવણી કાચના તમહેલોમાં પોણી પોણી ભરીને થંડા પાણીના ખુમચામાં એ તમહેલો મુકવા. પછી તેની ઉપર જીણું કપરૂં ઢાંકી હવાવાલી જગાપર તે ખુમચો મુકી રાખવો એટલે એ જેલી બંધાઈ જશે. જોઈએ તો એની ઉપર જરા છુંડેલું જાયફલ અથવા એલચીદાણા ભભરાવવા. જો એ જેલીને રાતા રંગની કરવી હોય તો તે ગાસને ઉકાલતી વખતે તેમાં તજનો એક કટકો નાખવો. એવી રીતની બનાવેલી જેલીને કેટલાંક ચાકા ખરીઆની જેલીને નામે વેચેછે.

૯૯૩. જાંબુરની જેલી—શારા મોહોતા પાકા કાલા જાંબુર ૫) શેર લઈ તેને પાણીથી શારી પેઠે ધોઈ નાખવા. પછી એક તપીલીમાં એ જાંબુર નાખી તેમાં અરધી પેંટ પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકવી. જ્યારે જાંબુર ચરીને નરમ થાય કે જાડા કપરામાંથી તેનો રશ ગાલી કાહાડવો. પછી તે રશને બાતલીમાં રેડી ભરી જોવો. અને દર અરધી બાતલી રશે ર) ચમચા લીંબુનો રશ નાખવો. એ પરમાણે જેટલો રસ થયો હોય તેને એક તપીલીમાં નાખી ચુહુલાપર મુકી તેનું અરધુ અરધ પાણી બાલી નાખવું. પછી ચુહુલાપરથી ઉતારી ફરીથી તે રશને બાતલીમાં ભરી જોવો. અને દર એક પેંટ રશે દોહોર રતલ શાકર લેવી. એ પરમાણે જેટલો જાંબુરનો રશ થયો હોવ તેટલી શાકર લઇ છુંડીને બારીક કરવી. પછી એ છુંડેલી શાકરને જાંબુરના રશમાં નાખી કોલસાના ધગ ધગતાં આતશપર મુકી તેની ઉપર છાહારી આવેતે ચમચથી કાહાડી નાખવી. જ્યારે પાણી બલીને ચીકાશદાર જેલી જેવો શીરો થાય અને હાથને કઠણ લાગેકે ઉતારી પાડી થંડી પાડવી. પછી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકવું. એ જેલીનો રંગ જાંબુરો થશે.

૯૯૪ સેંતુરની જેલી—સારા પાકાં સેતુર લેઇ એક તપીલીમાં નાખી તેમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી નરમ ચેરવવા. પછી ઉતારી પાડી થંડા પડેને સેતુરને મશલીનાખી તેનો રશ કપડામાંથી ગાલી કાહાડવો. અને દર એક પેંટ રશે શવા રતલ શાકર લેઇ છુંડીને બારીક કરવી. પછી એ છુંડેલી શાકર સેતુરના રશમાં નાખી મેલવીને ચુહુલાપર તપીલી મુકી તલીએ ધીમું બલતું કરવું. અને ચમચથી હીલવ હીલવ કરવું. જ્યારે તેમાંનું પાણી બલી જઇને જેલી જેવો શીરો ચીકત લાગેકે જાણવું કે જેલી બરાબર થઈ એટલે ચુહુલા ઉપર વધારે વાર ન રાખતાં ઉતારી પાડી ખુબ થંડી પડવા દેવી. પણ એને જરા વધારે સવાદ કરવાને વાસતે જેલી તઈઆર થવા પછી તેમાં ઓખરા કાપેલા થોડા એલચીદાણા મેલવી નાખવા.

મુગલાઈ પકવાન.

૯૯૫. વરખઇ સમોસા—ગોસતનો અદ્દ ધો રતલ ઘણોજ બારીક છુંડેલો ખીમો લેઈ તેને મશાલામાંઆથી તપીલીમાંલવંગનો વધાર કરી તેમાં ખીમો નાખી ઘણો સુકો જેવો રાંધીને ઉતારવો. પછી ગોસત છુંડવાના સોજા ઢીમરા પર એ ખીમો નાંખી તેમાં કાંદાના થોરા કટકા તથા કોઠમીર મરચું (જો કોઈને મરચાનો શોખ નહી હોય તો મરી નાખી) છરાથી બધાંને છુંડી ને મેલવી નાખવો. પછી એક થારીમાં ઘઊંનો રવો અરધો શેર તથા મેંદો પાશેર અને જરાક નીમખ નાખી પાણીથી મશલીને કઠણ બાંધવો. પછી એ બાંધેલા આટામાંથી ઘણાજ નાહાના ગોલા કરવા. પછી એકેક ગોરાને પાતલાં વણી કાહાડી તેની વચમાં જરા ખીમો મુકી તેનો એક છેરો ઉપર ઢાંકીને બેઉ ધારને (ચપટીની કાની) દાબી જરા જરા કંગરા વાલી દેવા જે તેમાંનો ખીમો દેખાય નહીં પછી પેણામાં કકરતા ધીમાં તલી કાહાડવા. એટલે વરખઈ શમોશા થઆ,

૯૯૬. માવાના વરખઇ સમોસા—એ શમોશા ઉપર પરમાણે (જુઓ વરખઈ શમોશા ના૦ ૯૯૫) આટાને બાંધી વણી કાહાડીને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે દુધનો બનાવેલો કઠણ માવો મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ધીમાં તલી કાહાડવા.

૯૯૭. મગજના વરખઈ સમોસા—એ સમોસા ઉપર પરમાણે (જુઓ વરખઈ શમોશા ના૦ ૯૯૫) આટાને બાંધી વણી કાહાડીને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે થોરી બદામ પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતાં કાહાડી નાખી તેની ઝીણી ઝીણી સલેસ કરી તેમાં ચારોલી તથા એલચીદાણા મેલીને થોરૂં થોરૂં મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ધીમાં તલી કાહાડવા.

૯૯૮. બરફીના વરખઇ સમોસા—એ શમોસા ઉપર પરમાણે (જુઓ વરખઈ શમોશા ના૦ ૯૯૫) આટાને બાંધી વણી કાહાડીને બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે તેમાં થોરી થોરી બરફી મુકી વાલીને ઉપલી રીતે ધીમાં તલી કાહાડવા.

૯૯૯. દોધીનો મુગલાઇ હલવો— એક મોહોટું દોધી લેવું. પણ તેને જરા ચાખી જોવું કે કવરૂં નહીં હોય. પછી તેના કટકા કરી છાલ છોલી કાહાડવી તથા તેનો ગર તથા બીઆ કાહાડી નાખવા. પછી એ દોધીને પાણીમાં ચુહુલા પર બાફવા મુકવું. બફાઈને નરમ થાય કે ચાંની અથવા બોહીઆમાં નાખી ઓશાવી કાહાડવું, પછી તેની ઉપર ઢાંકણુ અથવા થાળી મુકી ઉપર જરા ભારી વજણુ મુકવું કે દબાઈને તે માનું પાણી નીકલી જાય. પછી તે દોધીને ચાંનીમાં નાખી હાતે કરી ખુબ મશલી મશલીને તેનો નરમ માવો કાહાડવો કઠણ છુંછો રહે તે નાખી દેવો. પછી એ મશલેલા દોધીના માવાને એક કપરામાં નાખી મજબુત પોટલી બાંધી જુલતી તાંગી રાખવી કે તેમાંનું પાણી નીપરાઈ જાય પછી તેને છોરીને એક વાસણમાં એ દોધીના ગરનો માવો નાખવો તથા તે ગરનું વજણ તોલી કાહાડવું. પછી એક શેર દોધીના ઘરના માવાએ ૩ શેર શારી સફેદ ખાંડ, ઘઉનો રવો પાશેર, દુધનો બનાવેલો માવો અરધો શેર અને ઘી ૧ શેર લેવું. એ પરમાણે જેટલા શેર દોધીના ગરનો માવો થાય તે પરમાણે વધતો ઓછો ઉપર પરમાણે શામન લેવો. એ પરમાણે જેટલી ખાંડ થાય તેટલી લઈ તેનો એક વાસણમાં શીરો કરી જુદો રાખવો તથા થોરી બદામની છોલેલી બીજની સલેસ, દરાખ, ચારોલી, પસતાની શલેસ અને એલચીદાણા લેવા. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકીને તેમાં દોધીના ગરનો માવો નાખી જરા શેકવો. પણ શેકતી વખતે તેને ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરતા રેહવું. જેઆરે દોધીનું પાણી જરા બલી રેહવાપર આવે કે તેમાં રવો નાખી તેને પણ સાથે ભુંજવો. પછી તેમાં દુધનો માવો નાખી ચમચે કરી ખુબ ફેરવ ફેરવ કરી જરા રતાશ પર આવે કે પેલો ખાંડનો બનાવેલો શીરો તેમાં રેડી શારી પેઠે ગુંટ ગુંટ કરીઆ કરવું. તથા ૫) વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાટી તે કેશરનુ પાણી તથા બદામ દરાખ વગેરે બધું તેમાં નાખી હીલવ હીલવ કરતાં રેહેવું. પછી તેને તપાશી જોવો અને એ હલવો ચમચ પર વલગે નહી અને રવા જેવો માલમ પડે કે ઉતારીને ઉપર થોરો ગોલાબ છાંટવો. પણ જો ચમચ પર વલગે અને ચીકણો જેવો હોય તો તેને ફેરવ ફેરવ કરતાંજ રહેવું. પછી ગરમ ઈંગારની બેહભત ઉપર ચુહુલા પરથી એ તપીલીને ઉતારીને મુકવી અને તેના ઢાંકણાં ઉપર પણ ૫—૭ આતશના ગાંગરા મુકી થોડો વાર રેહેવા દેવો. પછી રકાબીમાં કાહાડી ખાધામાં લેવો. જો વખત પર તેમાં ઘી વધારે થયુ હોય તો તે નીતારી કાહાડવું.

૧૦૦૦. પટેટાનો મુગલાઈ હલવો— જેમ ઉપર દોધીનો હલવો બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૯૯૯) રીત છે તેજ પરમાણે એ હલવો પણ બનાવવો. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે દોધીને બદલે શારા મોહોતા પટેટાને બાફી કાહાડી છોલી ચાંનીમાં મશલી ઊપર પરમાણે પટેટાનો માવો બનાવી કપરામાં પોટલી બાંધી ઊપર પરમાણે એક શેર પટેટાના માવાએ ૩ શેર ખાંડ, રવો પાસેર, દુધનો માવો અરધો શેર, ઘી ૧) શેર, અને થોડી બદામ, પસતાની સલેસ, એલચીદાણા વગેરે લઇ ઉપલી રીતે બનાવો.

૧૦૦૧-૨. રતાલુંકણ અથવા સકરકણનો મુગલાઇ હલવો— જેમ ઊપર દોધીનો હલવો બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૯૯૯) રીત છે તેજ પરમાણે એ હલવો પણ બનાવવો. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દોધીને બદલે શારા રતાલુંકણ અથવા શકરકણને નરમ બાફી કાહાડી છોલી ચાંનીમાં નાખી મસલી ઊપર પરમાણે કણનો માવો બનાવી કપરામાં પોટલી બાંધી કોરડો કરી ઉપર પરમાણે ૧ શેર કણના માવાએ ૩) શેર ખાંડ, રવો પાશેર, દુધનો માવો અરધો સેર, ઘી ૧ સેર અને થોરી બદામ તથા પસતાની સલેસ, એલચીદાણા વગેરે લઈ ઉપલી રીત બનાવવો.

૧૦૦૩. ભુરા કોહોરાનો મુગલાઇ હલવો— જેમ ઉપર દોધીનો હલવો બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૯૯૯) રીત છે તેજ પરમાણે બધો સામણ લઇ તેવીજ રીતે એને બાફી કાહાડીને બનાવવો. પણ ફરક એટલોજ કે દોધીને બદલે ભુરૂ કોહોરૂં લેવું. કોહોરૂ કવરૂ નહી હોય તે ચાખી જોવું.

૧૦૦૪. કાંદા (પીઆજ)નો મુગલાઇ હલવો— જેમ ઊપર દોધીનો હલવો બનાવવાની રીતછે (જુઓ નાં૦ ૯૯૯) તેજ પરમા

ણે બધેા સામણુ લઇ તેવીજ રીતે બનાવવેા. પણ ફરક એટલેાજ કે દેાધીને બદલે કાંદાને પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડી, દાબીને પાણી ખુબ નીચવીને કાહાડી નાખવું કે જેથી તે કાંદાનેા બાહાલે વાશ મારે નહીં. પછી ઉપર પરમાણે ચાંનીમાં મશલી કપરાંની અંદર મજબુત પેાટલી બાંધી પાણી કાહાડી નાખી ઉપર પરમાણે દર એક શેર કાંદાના ગરે ૩ શેર ખાંડ, રવેા પાસેર, માવેા અરધેા સેર, ઘી ૧ સેર અને થેારી બદામ તથા પસતાની સલેસ, એલચીદાણા વગેરે લઈને ઉપલી રીતે બનાવવેા.

૧૦૦૫. ગેાસતનેા હલવેા બનાવવાની રીત—ગેાસતનેા બારીક છુંડેલેા ખીમેા ૧ સેર લેવેા. પછી તેને પાણીમાં જરા ધેાઈ કાહાડવેા. પછી એક તપીલીમાં એ ધેાએલેા ખીમેા નાખી ચુહુલાપર મુકી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. જ્યારે એ ખીમાનું પાણી બલે યાને ખીમેા જરા તટરેકે ઉતારી પારવેા અને ઘનેા થંડેા પડવા દેવેા. પછી એક શેાજા પથરના પાટા ઉપર એ તટરેલેા ખીમેા નાખી બારીક પીશાવેા. જેમ પીશાવામાં મેહેનત લેશેા તેમ વધારે સારૂં. પછી એક સેર ખીમાએ ૩ સેર સફેદ ખાંડ, ઘઉનેા રવેા પાસેર, દુધનેા માવેા અરધેા સેર, અને સેાજું ઘી ૧ સેર લેવું. પછી એ ખાંડનેા એક તપીલીમાં શીરેા બનાવી જુદેા રાખવેા. તથા થેારી બદામ અને પસતાની છેાલેલી બીજની સલેસ તથા ચારેાલી, દરાખ અને એલચીદાણા લેવા. તારબદ એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી તેમાં ખીમેા નાખી જરા શેકવેા. પછી તેમાં રવેા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કતાં રેહેવું. પછી તેમાં માવેા નાખી ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરી જરા રતાશ પર આવે કે પેલેા ખાંડનેા શીરેા રેડવેા તથા ૩ વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાટી તે કેશરનું પાણી બદામ, દરાખ વગેરે તેમાં નાખી સારી પેઠે એકરસ કરીઆ કરવું. પછી તેને તપાસી જોવેા અને જો એ હલવેા ચમચ પર વલગે નહી અને રવા જેવેા થાય કે ઉતારી ઉપર ગેાલાબ છાંટવેા પણ જો ચમચ પર વલગે અને ચીકણેા જેવેા હેાય તેા તેને ધુંટ ધુંટ કરીઆ કરવેા. તઈઆર થાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારી જરા ઇંગાર પર મુકવી અને તેના ઢાંકણા પર પણ બે તરણ ગાંગરાં આતસના મુકવા. થેારેા વાર રહીને રકાબીમાં કાહાડવેા.

૧૦૦૬. મલાઈનેા હલવેા બનાવવાની રીત—તાજી મલાઇ જેમાં દુધ નહી હેાય તેવી પણી કઠણ અરધેા સેર લેવી. ખાંડ દેાહેાર સેર, માવેા દેાહેાર શેર, ઘઉનેા રવેા નવટાંક, સેાજું ઘી અરધેા સેર, કેશર ૨) વાલ, થેારી બદામની છેાલેલી બીજની તથા પસતાની જીણી કાપેલી સલેસ, ચારેાલી અને એલચીદાણા, થેારેા ગેાલાબ. પેહેલા ખાંડનેા શીરેા બનાવી જુદેા રાખવેા. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવું. પછી તેમાં મલાઈ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી જરા વાર રહીને ઘઉનેા રવેા તેમાં નાખીને તેને ફેરવ ફેરવ કરીને જરા શેકવેા. પછી માવેા નાખી હીલવ હીલવ કરતાં રેહવું. જરા તઈઆર થવા આવે (સંભાલ રાખવી કે ઘણેા લાલ નહી થઈ જાય) ને તેમાં ખાંડનેા શીરેા નાખી કેશરને જરા પાણીમાં વાટી તે કેશરનું પાણી તથા બદામ દરાખ ચારેાલીની સલેસ વગેરે નાખી મેલવીને ખુબ હીલવ હીલવ કરી ચમચપર લઈને તપાશવેા, જો ચમચ પર વલગે નહી ને રવાદાર થાય કે ઉતારવેા પછી ઉપર ગેાલાબ છાંટીને ઢાંકવેા. પછી ચુહુલામાંથી જરા ઇગાર બહાર કાહાડી તેની ઉપર એ તપીલી મુકી તેના ઢાંકણા પર તરણ ચાર આતશના ગાંગરા મુકવા થેાડેાવાર રહીને રકાબીમાં કાહાડીને ખાવેા.

૧૦૦૭. પાંઉનેા હલવેા—બે દાહાડાનું સુકા પાંઉની પેટી ૧, ખાંડ અરધેા સેર, માવેા પાસેર, ઘઉનેા રવેા ૨) તેાલા, કેશર ૪ વાલ, બદામ પસતા મલી પાશેર. પાંઉને કાપી તેને છુંડીને બારીક ભુકેા કરવેા. પછી એક તપીલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં આશરે નવટાંક પાણી રેડી જરા ચીકાશદાર શીરેા કરી કપડામાંથી ગાલી કાહાડી જુદા વાસણમાં મુકવેા. તથા બદામ પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં કાહાડી નાખી તેમાંથી નવટાંકને આશરે લઈ તેને છુંડીને બારીક કરવી; તથા બાકીની બદામ, પસતાની જીણી સલેસ કરવી. પછી એક તપીલીમાં બધુ ઘી નાખી ચુહુલાપર મુકી ગરમ કરવું. પછી તેમાં પાંઉનેા ભુકેા તથા માવેા નાખી હીલવ હીલવ કરી જરા શેકવેા. પછી તેમાં રવેા નાખી દેવેા અને હીલવ હીલવ કરી જરા શેકાને તેમાં કેસરને જરા ગેાલાબમાં વાટીને નાખવી તથા છુંડેલી બદામ, પસત નાખી ફેરવ ફેરવ કરીઆ કરવું. પછી તેમ

ખાંડનેા શીરેા રેડી ફેરવ ફેરવ કરી એક રશ કરવું. જ્યારે રવા જેવેા થાય કે.બદામ પસતાની સલેસના ખી ફેરવ ફેરવ કરી ઊપર જરા ગેાલાબ છાંટવેા પછી ઉતારી જરા ઇંગાર પર મુકવી. સુચણા—વખત પર નીચે આતરા વધારે થઈ ગીએા હેાય અને હલવેા જરા સખત થઈ ગીએા હેાય તેા તેમાં થેાડેા ગેાલાબ નાખવેા કે જેથી નરમ માવા જેવેા થશે.

૧૦૦૮. દુધ મલાઈનેા ફાલુદેા—અરધેા તેાલેા ચીનાઇ ગાસ (જેને જેલી બનાવવાનું ગાશ કરીનેબી કહે છે તે) લઈ એક તપીલીમાં નાખવું. પછી તેમાં એક કપ ભરી પાણી રેડી ભીંજવી રાખવું. પછી તેને ચુહુલા પર મુકી ઉક લવા દેવું. જેઆરે ગાશ પાણીની સાથે મલીને એક રસ થાય કે ઉતારવું. પછી તાજુ દુધ અરધેા શેર અને મલાહી પાશેર લઈ એક વાસણમાં નાખી ચુહુલાપર મુકીને ગરમ કરવી. પછી તેમાં પેલું ગાસનું પાણી રેડી મેલવી દઈ અરધેા શેર સફેદ ખાંડ નાખી મેલવી થેારેાવાર ખુબ ઉકાલીને પછી કાચની ઉંદી રકાબીમાં રેડી દઈ હવામાં મુકવું અને તેની ઉપર પસતાની તથા બદામની શલેશ નાખી જરા ગેાલાબ છાંટવેા. બંધાએને ખાધામાં લેવેા. પણ થંડા પાણીના ખુમચામાં મુકશેા તેા જલદીથી બંધઇ જસે. પણ તેમાંનું પાણી રકાબીમાં જાય નહી તેથી થેારૂ આછું રાખવું.

૧૦૦૯. ઘઉના દુધનેા ફાલુંદેા—એક તપીલીમાં ઘઉનુ દુધ પાસેર નાખી તેમાં એક સેર પાણી રેડી ભીજવવું. પછી તેમાં ખાંડ અરધેા સેર અને કેશર દેાહેાર વાલ નાખી ચુહુલા પર મુકવું. પછી તેને ઘુંટ ઘુંટ કરીને ચેરવવું. જ્યારે એ દુધ ઘટ થાય કે ઉતારી તેમાં બે પઈશા ભાર ગેાલાબ નાખી કાચની રકાબીએા (શાશર)માં રેડવું અને બદામની છેાલેલી બીજની બબે ફાર કરી ઉપર નાખવી થંડું પડેને ખાધામાં લેવું.

૧૦૧૦. હેાલા અને શરબત યાને થંડેા ફાલુદેા—પાશેર ઘઉના દુધમાં પેાણેા શેર પાણી રેડી ભીંજવીને ચુહુલા પર મુકી ઘુંટ ઘુટ કરી ચેરવીને રાંધવું. જયારે ઘણુ ઘટ થાય કે ઊતારીને ઘણું થંડું પડવા દેવું. પછી એક તપીલીમાં થંડું પાણી રેડી તેની ઉપર આંધરાની ચમચ ધરી, તે ચમચની ઉપર પેલું દુધ મુકી હાતે કરી મશલવું. જેથી તે ચમચના આંધરામાંથી (હેાલા) દાણા પાણીમાં પડસે. તથા તુકમરીઆના બીઆં લાવી તેને ચુંટીને સેાજા કરી તેને સેાજા પાણીમાં નાખી ભીંજવી રાખવા. તીઆરબાદ જેટલા માણસેાને વાસતે એ ફાલુદેા બનાવવેા હેાય તે પરમાણે તમદેલા લઈ તેમાં થેારૂં થેારૂં શરબત તથા થેારૂં તાજું દુધ રેડવું, તથા તુકમરીઆના ભીંજવેલા થેારા બીયાં નાખી પેલા ઘઉના દુધના હેાલાને પાણીમાંથી કાહાડી તેમાં થેારૂં નાખી બતાશા નાખી ચમચાથી હીલવ હીલવ કરી ડેાહેાવીને મેલવી નાખીને પાઉ એથી દીલમાં થંડક થશે. પણ જેા વધારે બનાવવું હેાય તેા પેલા ઘઉના દુધને ચમચપર નહી મશલતાં ચાંનીમાં નાખી મશલવું. જેથી પાણીના વાસણમાં તેના દાણા પડશે. જેા નાકા ઝીણા હેાસે તેા ઝીણા (હેાલા) દાણાં પરસે અને મેાહેાતા નાકા હેાશે તેા જાડા દાણા પડશે.

૧૦૧૧. રેશમી ફાલુંદેા—ઘઉનું દુધ પાસેર, ગાય અથવા ભેંસનું દુધ નવટાંક, સેાજું પાણી દેાહેાર શેર, ઘી ૨) તેાલા, કેશર આશરે ૩ વાલ. એલચીદાણા આસરે બેઆની ભાર પેહેલા પાણીમાં ઘઉના દુધને નાખી જરા વાર ભીંજવીને મસલીને એકરશ કરવું. પછી તેમાં દુધ રેડી ચુહુલા પર મુકી ચમચે હીલવ હીલવ કરતાં રેહવું. હીલવીઆથી હાથ રાખવેા નહી. હીલવતાં હીલવતાં જરા ઘારૂં જેવુ થાય કે તેમાં ઘી નાખી દેવું તથા કેશરને જરા ગરમ પાણીમાં ઘુંટીને તેમાં નાખવી. પછી મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખી મેલવીને તેમાં બદામ, પસતાની કાપેલી સલેસ અને એલચીદાણા નાખી હીલવ હીલવ કરવું. જ્યારે ઘારૂં થાય કે કાચની રકાબીમાં કાહાડીને મુકવું. બંધાયને ખાધામાં લેવું.

૧૦૧૨. લવાબદાર તરકારી—ગેાસતનેા બારીક ખીમેા અરધેા રતલ લેઈ તેમાં મસાલેા નાખી થેાડેાવાર આથી મુકવેા. પછી તેમાં તાજુ એક ઇંડું ભાંજીને નાખવું તથા થેારા ભુંજેલા ચણાની દાલનેા આટેા નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવેા. પછી એ બધા ખીમાના છ ભાગ કરવા. પછી એક ભાગ ખીમાનેા લઈ તેના (લાંબા ફેલાના જેવા) લવાબ વાલવા. પછી તેને પેનામાં કકરતા ઘીમાં તલી કાહાડવા, અને તેમાં જરાક

પાણી રેડી ઢાંકીને ચરવવા. તઈઆર થાય કે થોરા દહીમાં તરેલો કાંદો નાખી જરા કેશર નાખી મેલવી દેવું. પછી તેની ઉપર બધે એ દહી ચોપરી થોડો વાર ઈંગારપર રાખી ઉતારવું. પછી રકાબીમાં કાહાડી તેબલપર મોકલો.

૧૦૧૩. હમીદો બદામનો બનાવવાની રીત—અરધો સેર બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં કાહાડી નાખવા. પછી તેને છુંડીને ખુબ બારીક કરવી. પછી દોહોર સેર સફેદ ખાંડ, દુધનો માવો અરધો સેર, ઘઉનો રવો નવટાંક અને ઘી દોહોર પાસેર લેવું. પેહેલાં ખાંડનો શકત શીરો કરવો. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ગરમ થાય કે તેમાં રવો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી જરા સેકવો. પછી તેમાં છુંડેલી બદામ તથા માવો અને એલચી દાણા નાંખી ફેરવ ફેરવ કરી જરા સેકીને તેમાં પેલી ખાંડની શકત ચાશણી (શીરો) રેડી દઈ તથા ૩ વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાટી એ કેશરનું પાણી પણ તેમાં નાખી બધાને શારી પેઠે ખુબ હીલવ હીલવ કરીને કઠણ જેવો થાય કે થાલીમાં જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખીને પાંથરી દેવું. થંડો પડે કે મેશુરની કાની કટકા કાપી કાહાડવા.

૧૦૧૪. ખુમાશ બનાવવાની રીત— ઘઉનો રવો ૧ શેર, મેંડો પાશેર, એ બેઉને એક ખુમચામાં નાખી ભેલી દેવો. પછી તેમા ૨) પઈશાનું ખમીર (એ ખમીર નાન બનાવનારાઓને તાંહાં વેચાતુ મલેછે) નાખી મેલવી પાણીથી મસલીને એ આટો બાંધવો. પછી એ બાંધેલા આટાના બે ગોલા કરવા. અને તે એકેક ગોલાને જુદા જુદા બે કહરાઇમાં મુકવા. પછી તેને ઢાંકીને તડકામાં અથવા તાપ આગલ મુકવા કે જેથી તે આટાનું ખમીર ચહરીને ખુબ ખીલશે. પછી જ્યારે તેનુ ખમીર ચહરીને તે ગોલો સારી પેઠે ઉપશેલો થાયકે તે કહરાઇની બાજુએથી ફરતું ઘી પાશેરને આશરે રેડવું. પછી સગરીમા ખુબ કોલશાનો ઇંગાર પારી તેની ઉપર એ કહરાઇ મુકી તેમાં તરવા, જ્યારે નીચેનું પર લાલ થાય કે ઉતારવું. એ પરમાણે બેઉ ગોરાને તલી કાહાડવા, પછી ચાર શેર તાજુ દુધ લાવી તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને એ દુધના બે ભાગ કરીને તેમાં ઘીમાં તરેલો એક એક ખુમાશ મુકવો, જોઈએતો ઉપરથી મલાહી મુકીને પછી ખાધામાં લેવો. જો ઉપર કહેલો આટાનો અરધો ભાગ લઈને બનાવશો તો થોડો ખરચ થશે.

૧૦૧૫. અદલાનું ગોસતની તરકારી યાને ઈંડાંમાં ગોસત—શારૂ ગોસત અરધો રતલ અને કારૂ બુકા અરધો રતલ લેવા. એ બધાને જીણા જીણા બદામી કપાવવા. પછી તેને ધોઇ કાહાડી તેમાં આદુ લસણ તથા મરચાંનો છુંડેલો મસાલો અને નીમક નાખી આથી મુકવું. તારબાદ દોહોર નવટાંક ઘીમાં જરા ખોખરી કીધેલી એલચી, અને લવંગનો વઘાર કરી તેમાં બુકા વગેરે નાખી ચમચ કરી થોરૂં પાણી રેડી ચરવા દેવું. પછી ખાટું દહીં પાશેરને એક કાંશીઆમાં નાખી તેમાં કાંદાનો તરેલો વરખ થોરો નાખવો તથા ૨–૩ વાલ કેશરને જરા પાણીમાં વાટી તે દહીમાં નાખી મેલવીને જુદુ રાખવું. પછી જ્યારે ગોશત ચરી રેહેવાપર આવે અને તેમાં પાણી નહી હોય કે પેલું દહી ઉપરથી નાખી ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરવું. પછી ૪–૫ કઠણ બાફેલા ઇંડાંના બબે કટકા કરી તે ગોસતમાં નાખી જરા ચમચ કરી ઇંગાર પર તપીલીને થોરો વાર રેહેવા દેવી. એવી રીતની બનાવેલી પકવાનની વાનીને અદલો અથવા ઈંડાંમાં ગોસત કરીને કહેછે.

૧૦૧૬. મલાહીના ખાજા—ઘઉનો મેંડો અરધો શેર, ઘઉનો રવો પાશેર, ઘી ૧ શેર, ખાંડ અરધો શેર, દુધની કઠણ મલાહી (પોપરાવાલી) એક શેર, ભેંસનું તાજુ દુધ પાશેર. પેહેલા રવો તથા મેંડાને મેલવી દેવો. પછી તેમાં દુધ રેડી બાંધીને માવા જેવું કરી એક શોજા પથર ઉપર અથવા લાકડાના શોજા ઢીમડા ઉપર તે આટો ખરાબ નહી થાય તેમ મુકી કુટી કુટીને નરમ કરવો. જો કુટતી વખતે આટો ઘણો સખત થયો હોય તો તેમાં થોડું ઘી નાખીને કુટવો. જ્યારે એ આટો રોટલી વણી શકાએ એવો નરમ થાયકે તે આટો લઈ તેની નાની નાની રોટલી (પુરી જેટલી) વણી કાહાડવી. પછી તેની વચમાં થોડી મલાહી મુકી તેની ઉપર બીજી રોટલી ઢાંકીને કોર વાલી દેવી. એ પરમાણે બધી બનાવી કાહાડવી. પછી કહરાઈમાં ઘી

નાખી ચુહુલાપર મુકી નરમ કરવું. ઘી કકરેકે તેમાં એકેકું ખાજું મુકી તલી કાહાડી ખુમચામાં મુકવા. પછી તેની ઉપર ખાંડનો શીરો જરા મીઠાશ પુરતો ફરતો ગોલ રેડવો. પછી રકાબીમાં મુકી ખાધામાં લેવા.

૧૦૧૭. ગાખર બનાવવાની રીત— ઘઉનો આટો એક શેર, ઘી એક શેર, તાજુ દુધ પાશેર. પેહેલા આટામાં આશરે ચાર તોલા ઘી નાખી મેલવવું. પછી તેમાં દુધ નામીને તે આટો બાંધવો. જો કદાચ આટો ભુકા જેવો રહે તો તેમાં જરા ગરમ પાણી રેડી શખત આટો બાંધવો, પછી તેનું એક જાડું નાન બનાવવું, પણ જો ઘણું મોહોટું થતું હોયતો ર) નાન બનાવવા. પછી એક તપીલીમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકવી. જ્યારે પાણીમાં કકરો પડેકે તે તપીલીની ઊપર બોહોઉકે ચાંની મુકવી પણ એવી રીતે મુકવી કે બોહીઆને અથવા ચાંનીને તેમાનું પાણી લાગે નહી. પછી તેમાં પેલા નાન મુકીને ઉપરથી ઢાંકણું ઢાંકવું ને વરાલમાને વરાલમાં એ નાન ચેરવવા. આસરે અરધો કલાક રહીને તપાસવું, જ્યારે તે ખીલીને ભાખરા જેવા થાયકે તેમાંથી કાહાડી જુદા મુકવા. પછી બાકીનું બધુ ઘીને એક તપીલીમાં નાખી ખુબ કકરતું ગરમ કરવું. પછી ૫—૬ છાણા ને સલગાવી તેનો આતશ પાડવો જ્યારે છાણા બલીને રાતા આતશ જેવા થાય અને છાણું કાંચું નહી રહેકે પેલા ગાખર (નાન) તેની ઊપર મુકીને ભુંજવા. ભુંજતી વખતે ફેરવ ફેરવ કરવા. જ્યારે ભુંજઈને રતાશપર થાયકે તેને પેલા ઘીમાં મુકી દેવા. પછી તરત ઘીમાંથી કાહાડી રકાબીમાં મુકવા.

૧૦૧૮. વેગનાનો દુલભો— એક લાંબુ વેગણું લઇ તેને આખું છોલી કાહાડી તેનું દીચકું કાપી કાહાડવું. તથા તેની પાછલથી (ગાંડ આગલથી) પણ આંસરે પાઆ ઈંચ વેગણું કાપી કાહાડવું. પછી તેને અંદરથી આર પાર કોતરી ને તેના બીયા તથા થોડો ગર કાહાડી નાખવો. પછી તેમાં આદું લસણુનો છુંડેલો જરા મસાલો લગાડવો. પછી ગોસતનો ખીમો નવટાંક લઈ તેમાં આદુ લસણુનો છુંડેલો જરા મસાલો અને જરાક નીમખ નાખી ખીમાને મેલવી એક તપીલીમાં નાખીને ચુહુલાપર મુકવી. જ્યારે ખીમાનું પાણી બલી જઈને તતરેકે ઉતારી પાડવું, તથા એક નાના કાંદાને નવટાંક ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવો. પછી બદામ, પશતાં અને કીશમીશ દરાખ મલી પાશેર લેવી. બદામ પશતાને ગરમ પાણીમાં નાખી છલતાં કાહાડી નાખવા. પછી ૪ વાલ કેસરને જરા પાણીમાં વાટી ર) તોલા દહીમાં મેલવી દેવી. પછી તરેલા કાંદાને ખીમામાં નાખી બદામ, પશતા અને દરાખ પણ નાખી ખીમાની શાથે મેલવી નાખવું. પછી વેગણાના કોતરેલા ભાગમાં એ બધું ભરીને દાબવુંકે તેમાંથી નીકલી નહી જાય. પછી એક તપીલીમાં કાંદો તલતાં જે ઘી રહેઉં હોય તે નાખી તેમાં વેગણું મુકી ચુહુલાપર મુકીને જરા લાલ કરવું. લાલ થવા આવે કે તેમાં થોડું ગરમ પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ચેરવવું. જ્યારે વેગણું ચરીને નરમ થાયકે તેમાં પેલું કેશર મેલવેલું દહી નાખી વેગણાને ફેરવવું પણ ફેરવતી વખતે વેગણું ભાંગી નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી પછી તેને ઉતારવુ.

૧૦૧૯. દોધીનો દુલભો— લાંબુ શુરતી દોધી લઈ તેના મુંદા તરફથી આશરે ૬ આંગલ લાંબો ગોલ એક કતકો કાપી કાહાડો. પછી છરીથી તે કટકાની અંદરનો ગર તથા બીઆ કોતરી કાહાડી તેની છાલ ઉભી છોલી કાહાડવી પછી એ કોટરી કાહાડેલા ભાગમા ઘીમાં તરેલી બદામ, દરાખ, ચારોલી, પસતા વગેરે ભરવું. પછી એક પોહોરી તપીલીમાં આશરે અરધો શેર ઉપર ઘી નાંખી તેમાં તજનો કટકો, લવંગ અને એલચીને ખોખરા કરી ઘીમાં વઘાર કરી તેમાં પેલો બદામ દરાખ ભરેલો દોધીનો કટકો મુકી જરા અરધી ખોબલી પાણી છાંટી ઢાંકીને ઇંગાર પર રાખવું. જેથી દોધી ધીમાને ધીમાં ચરીને લાલ થશે. જોઈએ તો તેમાં જરા ખાંડ નાખવી. પછી ઊતારીને રકાબીમાં કાહાડી ખાધામાં લેવું. દોધીને કાપતી વખતે જરા ચાખી જોવુ કે કવરૂ નહી હોય.

૧૦૨૦. ચાવલનો જરદો— એનો સામન—રાંધવાના સારા ચોખા ૧ ટીપરી, ખાંડ ૧) સેર, કેશર ૫) વાલ, એલચી, તજ તથા લવંગ મલીને પોણો તોલો, દરાખ પાસેર, ઘી અરધો શેર. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા ચોખાને

બે વખત સોજા પાણીથી ધોઈ કાહાડીને એક તપીલીમાં નાખવા. પછી આસરે તેમાં દોહોર સેર પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકવા. જ્યારે ચાવલનો દાણો છેક ઘણો નરમ નહી તેમજ ઘણો કઠણ નહી રહે એવો થાય કે ચમચે તરીએ ઉપર કરી તરતજ ચાંની અથવા બોહીઆમાં ઓસાવી કાહાડવા તથા બદામ અને પસતાની બીજને ગરમ પાણીમાં નાખી તેના છલતાં કાહાડી નાખવા. કેસરને એક ફુલીઆમાં નાખી વાટીને જરા પાણી રેડી ડોહોવી નાખવી. પછી એક તપીલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં પાસેર પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકવી. જ્યારે તેમાં કકરા આવે અને ખાંડ પાણી સાથે મલીને એક રશ થઈ હોય તો ઉતારી પાડી એક બીજા વાસણમાં એ શીરો કપડાથી ગાલી કાહાડવો. પછી બીજી તપીલીમાં થોડું ઘી નાખી ચુહુલા પર મુકી ગરમ કરવું. ઘી કકરેકે તેમાં તજ તથા લવંગ એલચી નાખી ભુંજવું. પછી તેમાં પેલો ગાલી કાહાડેલો શીરો રેડી દેવો. અને તેમાં કેસરનુ પાણી નાખી મેલવી દેવુ. પછી તેમાં બદામ દરાખ તથા પસતા નાખી મેલવવું. જ્યારે શીરો ચીકાશપર આવે કે તેમાં પેલા ઓસાવેલા ચાવલ નાખી દેવા. તથા બાકીનું બધુ ઘી જરા ગરમ કરીને તેમાં નાખવું. પછી તેને ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવા કે જેથી શીરો ચાવલની સાથે શારી પેડે મલી જાય. ચાવલ બધો શીરો પી રહે તયાંસુધી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી ચુહુલામાંથી થોડો ઇંગાર બાહાર કાહાડી તેની ઉપર તપીલી મુકવી, તથા તેના ઢાંકણા પર બે તરણ આતશના ગાંગડા મુકી પાંચ મીનીટ રહીને ઉતારી તેને તપાસવા. જો દાણે દાણા છુટા જણાય કે રકાબીમાં કાહાડવા. એટલે ચાવલનો જરદો થઓ.

૧૦૨૧ સેવને જરદો—જેમ ઉપર ચાવલનો જરદો બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૧૦૨૦) રીત છે તેજ પરમાણે બધો સામન લઈને તેવી જ રીતે બનાવવો, પણ ફરક એટલોજ કે એમાં રાંધવાના ચોખાને બદલે આશરે અરધો શેર જુની સેવ લેઈ તેને પાણીમાં ઓસાવી કાહાડવી. સેવને નરમ નહી ઓસાવી કાહાડવી. પછી ઉપર પરમાણે બનાવસો તો સેવનો જરદો થશે. જો વધારે બનાવવો હોય તો ઉપર પરમાણે સામન વધતો ઓછો લેવો.

૧૦૨૨ ગાજરનો જરદો—એનો સામન—ગાજર અરધો સેર, ખાંડ પોણો સેર, ઘી અરધો સેર, કેસર ૫) વાલ, એલચીદાણા ૫) વાલ, બદામ તથા પસતા મલી પાસેર. એને બનાવવાની રીત—ગાજરને સમારી તેનો પાતલો વરખ કાહાડવો. તેમાંનો પીલો કાહાડી નાખવો. એ વરખ કાહાડવાની પતરાની ખમણી આવે છે તે ખમણી ઉપર ખમનીને એનો વરખ કાહાડવો. પછી એક તપીલીમાં ઉપલા ઘીમાંથી થોડું ઘી નાખી ચુહુલા પર ગરમ કરી તેમાં ગાજરનો વરખ નાખી જરા કાચું પાકું તલી કાહાડી જુદુ રાખવું. પછી ખાંડમાં પાસેર પાણી રેડી ચુહુલા પર મુકવી જ્યારે તેમાં આબજોસ આવે અને ખાંડ પાણી સાથે મલીને એક રશ થઇ હોય તો ઉતારી પાડી બીજા વાસણમાં કપડાથી એ શીરો ગાલી કાહાડવો. કેસરને ફુલીઆમાં જરા પાણીમાં ડોહોવી નાખવી. બદામ તથા પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતાં કાહાડી તેની જીણી સલેસો કાપવી, પછી એક તપીલીમાં બાકીનું ઘી નાખી ગરમ કરી તેમાં તજ તથા જરા એલચીદાણા નાખી ભુંજવું. પછી તેમાં પેલો શીરોરેડી દેવો તથા તેમાં પેલું કેસરનું પાણી નાખી મેલવી દેવું. જ્યારે શીરો જરા ચીકાશદાર થાય કે પેલો ગાજરનો વરખ તેમાં નાખી દઈ ચમચે હીલવ હીલવ કરી એકરશ કરવું. પણ એવી રીતે નહી હીલવ હીલવ કરવું કે ગાજરનો વરખ ભાંગી જાય તેથી સંભાલ રાખવી. પછી બદામ પસતાની સલેસ તથા એલચીદાણા નાખી મેલવી દઈ ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર તથા નીચે થોડો ઇંગાર પર મુકવું જરાવાર રહીને તપાસવું. જ્યારે એ ગાજરનો દાણો છુટો માલમ પડેકે રકાબીમાં કાહાડીને ખાધામાં લેવું.

૧૦૨૩. પટેટાનો જરદો—જેમ ઉપર ગાજરનો જરદો બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૧૦૨૨) રીત છે તેજ પરમાણે બધો સામન લઈ તેવી જ રીતે એ પણ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગાજરને બદલે તેટલો પટેટાનો વરખ કાહાડીને ઉપલી રીતે બનાવવું.

૧૦૨૪. દોધીનો જરદો—જેમ ઉપર ગાજરનો જરદો બનાવવાની (જુઓ ના૦ ૧૦૨૨)

રીત છે તેજ પરમાણે બધો સામન લઈ તેવીજ રીતે એ પણ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલો જ કે ગાજરને બદલે તેટલું દોધી લઈ તેનો વરખ કાહાડીને બનાવવું.

૧૦૨૫. **રતાલુંનો જરદો** —જેમ ઉપર ગાજરનો જરદો બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૧૦૨૨) રીત છે તેજ પરમાણે બધો સામન લઈને તેવીજ રીતે બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગાજરને બદલે એમાં રતાલું કણને છોલી તેનો વરખ કાહાડી ઉપલી રીતે બનાવવું.

૧૦૨૬. **મુજેફ્રર શોલો અનેનાસનો**—એનો સામન—એક ટીપરી સારા રાંધવાંના ચોખા, અરધુ સારૂ અનેનાસ, ખાંડ દોહોર સેર, કેશર ૫) વાલ, બદામની બીજ પસતા તથા ચારોલી મલી અરધો સેર, દરાખ પાસેર, એલચી દાણા ૫) વાલ, ધી ૧ સેર, તજ તથા લવંગ મલી અરધો તોલો. એને બનાવવાની રીત—અનેનાસને છોલી તેના કટકા કરી તેનો પાંટલો વરખ અરધા જેટલો કાહાડીને જુદો રેહેવા દેવો. તથા ચાવલને બે તરણ વખત પાણીથી સારી પેઠે ધોઇ નાખવા. પછી તેમાં આસરે એક સેર પાણી રેડી ચુહુલા પર મુકી નરમ રાંધી કાહાડવા. [યાદ રાખવું કે એમાં નીમખ નહીં નાખવું] પછી એક તપીલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં આશરે અરધો સેર પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકવી. જ્યારે તેમાં કકરા પડે અને ખાંડ પાણી સાથે મલી ગઇ હોય કે તેને કપડાથી જુદા વાસણમાં ગાલી કાહાડવું. કેશરને જરા પાણીમાં ડોવીને રાખવી. બદામ તથા પસતાને ગરમ પાણીમાં નાખી ઉપરથી છલતાં કાહાડી નાખવા. પછી એક તપીલીમાં બધું ધી નાખી નરમ કરી તેમાં તજ તથા લવંગ નાખી જરા ભુંજવા. પછી તેમાં ખાંડનો શીરો તથા કેશર નાખી એક રશ કરવું. પછી તેમાં દરાખ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી પેલા નરમ રાંધેલા ચાવલ તેમાં નાખી ફેરવ ફેરવ કરવા. તથા તેમાં અનેનાસનો વરખ નાખી હીલવ હીલવ કરીને એકરસ કરવું. ચાવલ બધો શીરો પી રહે તયા સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. પછી ઉતારી તેમાં બદામ તથા પસતાની સુલેસ અને એલચીદાણા નાખી મેલવવું. તથા એ ખાધામાં ખાટું મીઠું લાગે તેટલા માટે તેમાં લીંબુનો થોડો રશ નાખી મેલવી દેવું. પછી ઉપર બે તોલાભાર ગોલાબ છાંટી ઢાંકણું ઢાંકી ચુહુલામાંથી થોડો ઇંગાર બાહાર કાહાડી તેની ઉપર તપીલી મુકવી. તથા તેના ઢાંકણા પર થોડો આતશ મુકી થોડો વાર રહીને રકાબીમાં કાહાડીને તેબલપર મોકલવા. એટલે અનેનાસનો મુજેફરસોલો થયો.

૧૦૨૭. **મુજેફ્રર શોલો ચાવલનો**—જેમ ઉપર અનેનાસનો મુજેફરસોલો બનાવવાની રીત છે [જુઓ નાં૦ ૧૦૨૬] તેજ પરમાણુ બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવો. પણ ફરક એટલોજ કે એમાં માતર અનેનાસ નહી લેવું.

૧૦૨૮. **ગોસતની સેકમપુરી**—અરધો રતલ ગોસતનો ઘણોજ બારીક ખીમો કરી તેમાં આદુ લસણનો ઘુંટેલો જરા મસાલો, જીણું કાપેલું જરા મરચું કોઠમીર અને જરાક નીમક નાખી મેલવી દેવું. પછી એક તપાલીને ચુહુલાપર મુકી તેમાં એ ખીમો નાખી ઢાકણું ઢાંકવું. ખીમાનું પાણી બલીને તતરેકે ઉતારીને બીજા વાસણમાં કાહાડીને થંડો પાડવા દેવો. પછી એ ખીમાને પથરના પાતા ઉપર નાખી બારીક પીશવો. પીસતા પીસતા તેમાં થોડું થોડું ધી નાખતાં જવું અને પીસતા જવું. એવી રીતે કરવું કે નરમ માવાના જેવો લોંડો થઈ જાય પછી એમાંથી થોડો ખીમો હથેલીપર મુકી આંગલાથી થાપીને રૂપીઆના જેટલી ગોલ પોહોરી ટાંકલીઆ કરવી. એ પરમાણુ બધા ખીમાની રૂપીઆ જેટલી ટાંકલીઓ કરી ખુમચામાં છુટી છુટી મુકવી. પછી થોડી બદામની અને પશતાની બીજની જીણી સલેસ કરવી. પછી પેલી ખીમાની એક ટાંકલી હાતમાં લઈ તેની વચમાં બદામ, પસતાની જરા સલેસ તથા પણીરનો જરા કટકો (આસરે પાઆ સોપારી જેટલો) તથા કુદણાના ૨) પાતરા મુકી તેની ઉપર ખીમાની બીજી ટાંકલી ઢાંકી બાજુથી તેને ફરતી કોર દાબી દેવી. એ પરમાણે બધી બનાવી કાહાડવી. પછી પેણામાં ધી નાખી કકરાવીને તેમાં લાલ તલી કાહાડવી. પણ તેનું પર ફેરવતી વખતે ભાંગી નહી જાય તેથી હુશીઆરી રાખીને તલવી. પછી રકાબીમાં કાહાડી ખાધામાં લેવી.

૧૦૨૯. **ખીરીના ટીકા**—બકરીની ખીરી લઇ તેને કાપીને સોપારી જેટલા નાના કટકા કર

વા. પછી તેને પાણીથી બે ત્રણ વખત સારી પેઠે ધોઈ કાહાડી એક વાસણમાં નાખવા. પછી તેમાં છુંદેલા આદુ લસણનો જરા મસાલો તથા મરચાં કોઠમીરનો છુંદેલો મસાલો, જરા નીમખ અને ધાણા જીરાનો મસાલો અને જરા દરેલી હરદ તથા ગરમ મસાલો નાખી સારી પેઠે મેલવીને આસરે ૩-૪ કલાક આથી રાખવું. પછી લોહોઢાની સીકમાં એ ખીરીના કટકા પોવા. પછી કોલસાનો આતશ પાડી તેની ઉપર એ શીકને ભુંજી કાહાડવી પણ ભુંજતી વખતે આતશનો કોલશો ગોસતને લાગે નહી તેથી સીકને જરા અતરંગ મુકવી. ભુંજઈને લાલ થાયકે રકાબીમાં કાહાડી ઉપર લીંબુ નીચવીને ખાવી.

૧૦૩૦. પાપરીની બીરયાની—ગામથી પાપરી. ૧ રતલ, કેશર ૪ વાલ, ઘી પોણો શેર, ખાતું દહી દોહોર પાશેર, તજ, લવંગ અને એલચી મલી આસરે એક તોલો, કાંદા અરધો શેર. પેહેલા ગોસતના કટકા કરી પાણીથી ધોઈ નાખવું. પછી તેમાં આદું લસણનો છુંદેલો મશાલો, જરા નીમખ અને જીણું કાપેલું મરચું કોઠમીર (જો કોઈને તીખું કરવું હોયતો મરચાં વધારે લેવા.) નાખી એક બે કલાક આથી રાખવું. ઉપલા કાંદાંને જીનો કાપી તપીલીમાં ઘી નાખી ચુલાપર મુકી તેમા કાંદાને લાલ તલી કાહાડી એક જુદી થાલીમાં કાહાડીને મુકવો. પછી તજ, લવંગ એલચીને ખોખરી કરી ગોસતમાં નાખીને મેલવી દેવો. કાંદા થંડા પડેને તેને હાતે કરી મશલીને પેલા ગોસતમાં નાખવો. ખછી કેસરને જરા ગરમ પાણીમાં વાટી ડોહોવીને દહીમાં નાખી મેલવી દેવી. પછી એ કેસર મેલવેલું દહી ગોસતમાં નાખી મેલવવું. પછી પાપરીને સમારી આખી રાખી તેમાં મેલવી દઈ તથા જેટલું ઘી હોય તે પણ તેમાં નાખવું. પછી એક તપીલીમાં બધુ નાખી ઘઉના આટાથી કોર બાંધી તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી બીરી લેવું, કે તેમાંની વરાલ બાહાર જાય નહી, પછી ચુલાપર તપીલીને મુકી બલતાંની આંચ કરવી. જ્યારે તેમાંનું પાણી બોલતું સંભલાય નહી કે ઢાંકણું ઉઘાડી તપાશવું. જ્યારે ગોસત ચરીને નરમ થયું હોય તથા તેમાં જાહાજો રશ નહી હોય કે ઉતારી પાડવું.

૧૦૩૧. દહીવરા બનાવવાની રીત— ખાતું દહી ૨) શેર, ઘઉનો રવો દોહોર પાશેર, ઘઉનો મેડો પાસેર, ખાંડ સવા સેર, પેહેલા દહીને એક જાડા કપડામાં નાખી તેની પોટલી બાંધી એક દાહાડો અને એક રાત જુલતી રાખવી કે તેમાંનુ પાણી નીપરાઈને નીકલી જશે. જ્યારે દહીમાંનુ પાણી નીકલીને મથા જેવું થાય કે એક વાસણમાં કાહાડી તેમાં રવો તથા મેડો નાખી શારીકાની મસલીને મેલવી દેવો. જ્યારે માવા જેવું થાય કે એમાંથી થોડો થોડો લઈ વેલણથી વણી નાહાના ભાખરા કરવા. એ પર માણે જેટલો આટો હોય તેના બનાવવા, તથા ખાંડનો એક વાસણમાં જરા ચીકાશદાર શીરો બનાવી કાહાડવો. પછી એ શીરાને ઇગાર પર રાખી મુકવો. તારબાદ કહરાઈમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું પછી તેમાં વણી કાહાડેલા ભાખરા નાખી લાલ તલી કાહાડવા. તલાઈ રહે કે પેલા શીરાની તપીલીમાં બોરી કાહાડી રકાબીમાં મુકવા, એટલે દહીવરા થઆ.

૧૦૩૨. મુગલાઈ ફીરની—ચોખાનો આટો પાશેર, તાજુ દુધ ૧ સેર, ખાંડ અરધો શેર, એલચીદાણા બે આની ભાર, ગોલાબ ૨) તોલા, પેહેલા આટાને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં દુધ રેડી સારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી ચુહુલા પર મુકી નીચે શારા આતશ રાખી ચમચે હીલવ હીલવ કરવું. હીલવતાં હીલવતાં બાસુંદી જેવું થાય કે ખાંડ નાખી આશરે પાઆ કલાક હીલવ હીલવ કરી ખુબ ઘારૂં જેવું થાય કે ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા તથા ગોલાબ નાખી એક રકાબીમાં રેડી થંડું પડવા દેવું બંધાએને ખાધામાં લેવું.

૧૦૩૩. તજનું એસેનસ—એક પેયાલામાં હરી આંઊસ "પુરૂફ ઈસપીરીત" નાખવું પછી તેમાં ૧૦ ટીપા તજનું તેલ નાખી મેલવીને એક કાચની સીસીમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. એ એસેનસ કેટલીક જાતની મીઠાઈ તથા પકવાન બનાવવાના કામમાં આવે છે. (જુઓ તજનું એસેનસ બનાવવાની બીજી રીત ના૦ ૧૧૨૬)

પલાવ તથા જરબુરીઆન.

૧૦૩૪. મીઠો પલાવ અથવા મીઠું જરબુરીઆન—એનો સામન–શીજા રાંધવાના ચોખા ૨) ટીપરી, ઘી આશરે પોણો શેર અથવા ૧ સેર, ચાવલમાં નાખવાનો આખો ગરમ મશાલો આશરે અરધો તોલો, બદામની છોલેલી બીજ નવટાંક, ખીસમીસ દરાખ પાસેર, ગોસત અરધો રતલ, કેશર ૫) વાલ, દહી અરધો સેર, મેડા ખાંડ પોણો શેર, કાંદા ૨). એને બનાવવાની રીત—ગોસતને કાપી કટકા કરીને પાણીથી બે વખત ધોઈને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં જરા નીમખ અને આશરે એક સર પાણી રેડી જરા છુંડેલુ આદુ લસણુ નાખી ચુહુલા ઊપર બાફવા મુકલું. ગોસત અરધકચરૂ ચરે કે તપીલીને ઉતારી પારવી. જો તેનો રશ રહેલો હોય તો જુદા વાસણમાં કાહડી લેવો. પછી તે ગોસતમાં જરા ગરમ મસાલો, જરા છુંડેલું જાયફલ અને ઉપલું દહી નાખી મેલવી દેવો. એક તપીલીમાં ચોખા નાખી તેમાં પાણી રેડી હાતે કરી ચોલીને ધોઈ નાખવા. પછી ફરી બીજા પાણીથી ધોઇ કાહાડવા. પછી તેમાં આશરે હરી શેર પાણી રેડી ૨) તોલા નીમખ નાખી ચુહુલા ઉપર બાફવા મુકવા. જ્યારે ચોખામાં સારી પેઠે આબજોસ (કકરા) આવે કે તેમાંથી ચોખાના દાણા જરા ચમચ પર લેઈ જરા દાબી જોવા. જો ચોખા અરધકચરા ચરેલા જણાય કે ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરી ચાંની અથવા બોહીઆમાં પાણી સુધા નાખી ઓશાવી કાહાડવા. જેથી તેમાંનું પાણી બધુ નીકલી જશે. પછી બદામ દરાખને ધીમાં જુદી જુદી તલી કાહાડવી. તથા ખાંડમાં પોણો શેર પાણી રેડી શીરો બનાવવો. શીરો જરા ચીકાશદાર થાય કે કપડાથી બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવો. પછી એ ગાલેલા શીરાને પાછો ચુહુલા ઉપર મુકી આશરે અરધો સેર રહે કે તપીલાને એથે ઉતારવી. પછી એક બીજી તપીલીમાં થોડું ઘી નાખી ગરમ કરી તેમાં કાંદાને જીણો કાપી લાલ કરવો. કાંદો લાલ થાય કે તેમાં પેલો ચાવલનો મસાલો નાખી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરી જરા ભુંજવો. પછી પેલા ચાવલને ચાંની અથવા બોહીઆમાંથી કાહાડી એક કઠરોકમાં નાખવા તથા તેમાં તલેલી બદામ, દરાખ, તલેલો કાંદો, દહી મેલવેલું ગોસત તથા કેસર નાખી બધાને શારી પેઠ ચમચે કરી તરીએ ઉપર કરવા. પછી એક તપીલીમાં થોડા ચાવલ, ગોસત સુધા નાખી ઉપરથી પેલો ખાંડનો થોડો શીરો ફરતો રડવો. પછી પાછા બાકીના બીજા ચાવલ નાખી ઉપરથી શીરો રેડી દેવો તથા જેટલું ઘી વધીઉ હોય તે પણ તેમાં નાખી દેવું, તથા પેલો બાકી કાહાડેલો ગોશતનો રશ તેમાં થોડો રેડવો અને જો રશ વધીઓ નહી હોય તો તેને બદલે થોડું પાણી રેડી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકવુ. પછી થોડા ઘઉનો આટો લઈ પાણીમાં મશલી તેનો ગોલો કરી એ આટાએ કરી તે તપીલીના ઢાકણની કોર બીરી લેવી કે તેમાંથી વરાલ બાહાર જાએ નહી. પછી ચુહુલા ઉપર તપાલાને મુકી તરીએ આતશનો ઇગાર રાખવો અને તેના ઢાંકણાપર પણ આતશનો ઈંગાર સરખો બીછાવો. પણ એથલ કરતાં ઉપર વધારે ઈંગાર રાખવો, કારણ કે જો એઠલ વધારે ઈંગાર હોશે તો ચાવલ તલીએ બલી જશે. આશરે ૧૨–૧૫ મીનીટ રહીને તપીલાને ચુહુલા ઉપરથી ઉતારવું. ખાતી વખતે ઢાંકણું ઉઘાડી ચમચે કરી તરીએ ઊપર કરી રકાબીમાં કાહાડવા એટલે કેસરીઆ મીઠા ગોસતના પલાવ અથવા જરબુરીઆન થયું.

૧૦૩૫. કેસરીઆ પલાવ—એ પલાવ ઉપર પરમાણે બધો શામન લેઇને બનાવો (જુઓ ના૦ ૧૦૩૪) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એમાં ખાંડનો શીરો નહી રેડવો.

૧૦૩૬. ખાએશ ઘી પલાવ—રાંધવાના ચોખા ૧ શેર, ઘી પાસેર, શાકર ૧ સેર, ગોલાબ નવટાંક, તજ ૫) વાલ, લવંગ તથા એલચી મલી ૬ વાલ, છોલેલી બદામની બીજ, પસતા તથા દરાખ દરેક પાંચ પાંચ તોલા, કેસર ૩ વાલ, પેહેલા શાકરને છુંડી તેનો શીરો બનાવવો. તથા ચોખાને થોડો વાર પાણીમાં ભીંજવી રાખી શારી પેઠ ધોવા. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ગરમ કરવું. ગરમ થાય કે તેમાં તજ, લવંગ એલચી નાખી ચમચે કરી ફેરવ ફેરવ કરવો. પછી ચોખા તેમાં નાખી થોડું પાણી રેડવું. તથા પેલા શાકરના શીરામાં ગોલાબ નાખી ચાવલમાં નાખવો. જીઆરે ચોખા ચરીને નરમ થાએ કે બદામ તથા પશતાને કેશ

રના પાણીમાં નાખી ઘીમાં તલી કાહાડવી. તથા દરાખને પણ તલવી. પછી ચાવલ કાહારતી વખતે ઊપર બદામ દરાખ ભભરાવીને રકાબીમાં કાહાડો.

૧૦૩૭. પાકી કેરીના રશનો પલાવ– રાંધવાના ચોખા ૧ શેર. મલાહી પાશેર, દુધ અરધો શેર, શાકરીઆ ખાંડ નવટાંક, મીઠી પાકી કેરીનો રશ ૧ શેર, કેશર ૪ વાલ, પેહેલા દુધને એક વાસણમાં નામી ચુહુલા ઉપર મુકી અરધો અરધ બારી નાખવું. પછી તેમાં કેરીનો રશ, ખાંડ તથા મલાઈ ઉમેરી સારી પેઠે ખુબ મેલવી દેવું. તથા કેસરને થોડા ગોલાબમાં ભીંજવી કેરીમાં નાખી બધાને મેલવી દેવો. તારબાદ એક તપીલીમાં ચોખાને શારી પેઠે ધોઈ તેમાં આશરે દોહોર તોલો નીમક તથા હરી સેર શોજુ પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી બલતું કરવું. જીઆરે ચોખામાં ખુબ આબજોસ આવી ચોખા જરા ફાટે કે તેમાં ચમચ કરી તરત બોઈઆમાં ઓસાવી કાહાડવા જેથી તેમાંનું પાણી બધું નીકલી જશે. પછી તપીલીમાં તેમાના થોડા ચાવલનું પર કરી ઉપર પેલો તઈઆર કીધેલો કેરીનો રશ થોરો ફરતો રેડવો, અને પાછું તેની ઉપર ચાવલનું બીજું પર પાંથરી ઉપર ફરીથી કેરીનો રશ રેડવો. એ પરમાણે અવાર નવાર પર કરવા. પછી તે તપીલીને ચપટ ઢાંકી આતશ ઊપર મુકી ગરમ કરી ખાધામાં લેવો.

૧૦૩૮. રૂમી જરધુરીઆન– રાંધવાના ચોખા ૧ સેર, ગોસત ૧ રતલ, દહીનો મથો અરધો સેર, ઘી અરધો શેર, કાંદા પાસેર, તજ ૫) વાલ, લવંગ ૩ વાલ, જીરૂં ૩ વાલ, કેશર ૩ વાલ, એલચી ૫) વાલ, આદુ ૨) તોલા, ધાણા ૧ તોલો. પેહેલાં ગોસતના કટકા કાપી ધોઇને આદુ, ધાણા તથા નીમખ અરધો તોલાને સાથે છુંડી ગોસતને એક કલાક સુધી તેમાં આથી મુકવું, તથા એલચી લવંગ અને કેશરને સાથે છુંડી તેને પણ ગોસતમાં એકરશ કરીને થોડો વાર રેહવા દેવો. પછી જીરૂં તથા કાંદાને જીણો કાપી એક તપીલીમાં પાશેર ઘી નાખી તેમાં લાલ કરી ગોસતની તપીલીમાં તે લાલ કીધેલો કાંદો ઘી સુધાં નાખો. તારબાદ ચોખાને આશરે અરધો કલાક સુધી પાણીમાં ભીંજવી રાખી ધોઈને ગોશતપર નાખવા તથા તેમાં આશરે અરધો તોલો નીમક નાખવું. અને તેમાં ૧ સેર પાણી રેડી બાકીનું પાસેર ઘી નાખી તપીલી ઢાંકી ચુહુલા ઊપર મુકી ધીમી બલતાંની આંચ કરવી તથા તેના ઢાંકણા ઊપર પણ ઈંગાર મેલવો અને જાંહાં સુધી તેમાંનું પાણી બલે તાંહાં સુધી રેહેવા દેઇ પછી ઉતારો.

૧૦૩૯. નુરમાહાલી જરધુરીઆન— ગોસત ૧ રતલ, રાંધવાના ચોખા ૧ સેર, ઘી પોણો સેર, દહીનો મથો પાશેર, કાંદા પાસેર, ચણાની દાલ નવટાંક, તથા ધાણા, તજ, લવંગ એલચી, જીરૂં અને કેશર એ દરએક જાતનો મસાલો તન તન વાલ લેવો. આદુ ૧ તોલો. પેહેલા ગોસતના જરા મોહોટા કટકા કાપી ધોઈને તેમાં પોણો તોલો નીમક તથા છુંડેલું આદુ નાખી અરધો કલાક સુધી રેહેવા દેવું. પછી ઘીમાંથી અરધો ભાગ તપીલીમા નાખી તેમાં કાંદા જીણા કાપી લાલ કરી તેમાં ગોસતને નાખી જરાવાર રેહેવા દેઈ ચમચ કરવી. પછી તેમાં દોહોર શેર, પાણી રેડી તથા છુંડેલા ધાણા નાખી ચુહુલામાં બલતું કરી ચરવા દેવું. તાર બાદ ચોખાને ધોઈ એક બીજી તપીલીમાં નાખી આશરે બે તોલા નીમખ તથા હરી શેર પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકી બલતું કરવું. ચોખામાં ખુબ આબજોશ (કકરા) આવે અને ચાવલ ફાટવા પર આવે કે તેમાં ચમચ કરી બોહીઆમાં ઓશાવી કાહાડવા, એટલે તેમાંનું પાણી નીકલી જસે. પછી એ ચાવલને પેલા ગોશતની તપીલીમાં નાખવા અને તેમાંથી થોડા ચાવલ લઈ કેશરમાં ખરમોટી તપીલીમાંના ચાવલની વચમાં મુકવા. પછી તેની ઉપર તાજા ચણાની દાલ નાખી તથા બાકીનું ઘી નામીને ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી તલીએ તથા ઢાંકણા ઉપર ખુબ આતશનો ઈંગાર મુકી આશરે ૨૦ મીનીટ રેહેવા દેવો. જો એને મીઠા કરવા હોએ તો તેમાં ખાંડનો શીરો બનાવી ચાવલ પર ફરતો રેડવો. ઈયાદ રાખવું કે એથલ કરતાં ઢાંકણા ઉપર જરા વધારે ઇગાર રાખવે

વાતર આઈસ.

૧૦૪૦. તરબુજનું વાતર આઇસ— સારા પાકાં લાલ તરબુજનો અરધો રતલ ગર લેવો. પછી તેને એક સેાના વાસણમાં અથવા ખલમાં નાખી (ઘુંટી) ભચડીને પાણી જેવું કરી નાખવું. પછી તેમાં આશરે પાશેર શેાજુ પાણી અને એક પેંટ શીરો નામી સારી પેઠે મેલવી ગાલી કાહાડીને આઇસક્રીમ બનાવવાના પતરાના બેાલમાં રેડી આઇસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી જેમ આઈસક્રીમ બનાવીએચ તેવી રીતે ફેરવ ફેરવ કરીને બાંધવું.

૧૦૪૧. કેરીનું વાતર આઇસ— શારી મીઠી કેરીનેા રશ એક પેંટ, ખાંડનેા શીરેા એક પેંટ અને થેાડું પાણી રેડી શારી પેઠે એ બધાને મેલવીને ગાલી કાહાડી આઈશક્રીમ બનાવવાના પતરાના બેાલમાં રેડી ઢાંકણું ઢાંકી આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી જેમ આઈસક્રીમ બનાવીએચ તેવી રીતે ફેરવ ફેરવ કરીને બાંધવું.

૧૦૪૨. સેંતુરનું વાટર આઇસ— જેટલું વાતર આઈસ બનાવવું હેાય તેટલા શારા સેંતુર લઈ એક તપીલીમાં નાખી તેમાં થેાડું પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી તે સેંતુર ઉકલી ફાતે તેયાં શુધી ઉકાલવું. પછી ચુહુલાપરથી તપીલી ઉતારી થંડું પડવા દેવું. પછી તેને ગાલી કાહાડવું, અને એ ગારેલેા રશ જેટલેા થાય તેટલેાં તેમાં શીરેા રેડી શારી પેઠે મેલવીને આઈસક્રીમ બનાવવાના પતરાના બેાલમાં એ મેલવણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી જેમ આઈસક્રીમ બનાવીએચ તેવી રીતે ફેરવ ફેરવ કરીને બાંધવું.

૧૦૪૩. એપલ (સેબફલનુ) વાતર આઇસ— થેાડા (એપલ) શેબફલ સારા લેવેા. અને તેની ચીરેા કરી તેમાંથી તેના બીયા કાહાડી નાખવા. પછી તેને છેાલી એક તપીલીમાં નાખી તેમાં થેાડું પાણી રેડી ચુહુલાપર તે ચીરેા બફાઈને નરમ માવા જેવી થાય તેયાં શુધી તેને બાફવા મુકવી. પછી તેને મશલી નાખી જીણી ચાંણીમાં થી તેનેા રશ ગાલી કાહાડવેા, અને એ ગારેલા રશને એક બાતલીમાં રેડી ભરી લેવેા. પછી દરે ક પેંટ રશે એક પેંટ શીરેા રેડી તેમાં બે લીંબુ નેા રશ નીચવી શારી પેઠે બધાને મેલવી દેવું. પછી એ આઈસક્રીમ બનાવવના પતરાના બેાલમાં રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી આઈસ તથા નીમખ ના પીપમાં મુકી જેમ આઇસક્રીમ બનાવીએચ તેવી રીતે બાંધવું.

૧૦૪૪. લીંબુનું (લેમન) વાતર આઇસ— તરણ લીંબુની છાલ લેવી. પછી જે વાસણમાં એ વાતર આઈસ બનાવવું હેાય તે વાસણની ઉપર એ લીંબુની છાલને "લેાફ શુગર" ના એક ગાંગરા ઉપર સારી પેઠે ગસ વી .અથવા મશલવી. પછી તેમાં ૬ અથવા ૮ લીંબુનેા રશ તથા એક આરંજનેા રશ અને શીરેા એક પેંટ તથા અરધી પેંટ સેાજુ પાણી રેડી બધાને સારી પેઠે મેલવી દઈ એક અથવા બે કલાક રહીને કપડામાંથી ગાલી કાહાડવુ પછી આઈશક્રીમ બનાવવાના પતરાના બેાલ માં એ મેલવણી રેડી ઢાંકનું ઢાંકી આઇસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી જેમ આઈસક્રીમ બના વીએચ તેવી રીતે આઈસક્રીમની માફક. બાંધવું.

૧૦૪૫. બદામનું વાતર આઈસ— ૬) આંઊસ બદામની છેાલેલી બીજને અરધી પેંટ પાણી શાથે ખુબ બારીક ઘુંટીને માવા જેવી કરવી. પછી તેમાં એક પેંટ શીરેા રેડી મેલવીને જીણા નાકાની ચાંનીમાંથી ગાલી કાહા ડી આઇસક્રીમ બનાવવાના બેાલમાં રેડી ઢાંકણું ઢાંકી આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી આઇસક્રીમ જેમ બનાવીએચ તેવી રીતે બાંધવું.

૧૦૪૬. ગરેપ વાતર આઇસ— ૪) લીંબુનેા રશ, એક નારંગીની ઓખવેલી છાલ, અરધી પેંટ પાણી, બે ગલાસ ભરીને "ગરેપ સાઇરપ" દરાખનું શરબત અને એક ગલાસ શેરીવાઇન રેડી બધાને શારી પેઠે મેલવી ગાલી કાહાડીને આઈસક્રીમ બનાવવાના પતરાના બેાલમાં રેડી ઢાંકણું ઢાંકી આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી આઇસક્રીમની માફક બાંધવું.

૧૦૪૭. અનારનું વાતર આઇસ— એક કાચની મેાહેાતી દીશપર તરાબાની સેાજી ચાંની મુકી ૨-૩ આખા શારા દારમના દાણા કાહાડી

તેમાં નાખવા. પછી તેને લાકડાના બતાથી
ભચડવા કે જેથી તેનો રશ તલીએની રકાબીમાં
પરશે. પછી જેટલો રશ થાય તેને એક બાતલી
માં રેડી ભરી લેવો. અને દર અરધી પેંટ રશે
જરા ઘટ ખાંડનો શીરો, લીંબુનો જરા રશ,
કીરમજના ૨) દાણા, "આરંજ ફ્લાવરવાતર"
એક ચમચો અને આરંજની છાલ પર મશલેલી
થોડી ખાંડ નાખી સારી પેઠે બધાને મેલવી ગાલી
કાહાડીને આઈસકીરીમ બનાવવાના પતરાના
બોલમાં રેડી ઢાંકીને આઇસ તથા નીમખના પીપ
માં મુકી આઈસકીરીમની માફક બાંધવું.

૧૦૪૮. કરંટ વાતર આઇસ—જોઇએ
એટલી શારી પાકી કાલી દરાખ લેવી. અને તે
દરાખની ઉપરથી જીણા ડીચકા તોરી કાહાડી
સોજી કરવી. પછી તેને પાણીથી ધોઈ કાહાડી
ચાંણીમાં નાખવી. પછી તેમાં થોરી ખાંડ ભભ
રાવી ભચડીને તેનો રશ કાહાડવો. પછી તે રશ
ને જીણી ચાંનીમાંથી ગાલી કાહાડવો. અને એક
પેંટ રશે પાઆ પેંટ સોજુ પાણી, થોરો શીરો
અને રંગને વાસતે જરા કીરમજના દાણા નાખી
બધાને શારી પેઠે મેલવી દઇ આઇસકીરીમ બના
વવાના પતરાના બોલમાં નાખી ઢાંકીને આઇસ
તથા નીમખના પીપમાં મુકી આઈસકીરીમની
માફક બાંધવું. (જુઓ બીજી રીત નાં૦ ૧૦૪૯)

૧૦૪૯. બીજી રીત—૧) રતલ કરંટ
દરાખની જેલી, ૨) લીંબુનો રશ, પાણી અરધી
પેંટ, ખાંડનો શીરો અરધી પેંટ અને રંગને
વાસતે જરા કીરમજ. એ બધાને સારી પેઠે મેલ
વી ચાંણીમાંથી ગાલી કાહાડી આઈસકીરીમ
બનાવવાના બોલમાં રેડી આઈસ તથા નીમખ
ના પીપમાં મુકી આઈસકીરીમની માફક બાંધવુ.

૧૦૫૦. અનીનાસનું વાતર આઇસ—
અરધી પેંટ અનીનાસના રશમાં અરધો સેર
પાણી રેડવું તથા એક લીંબુનો રશ નામી મેલ
વવું. પછી તેમાં અરધી પેંટ શીરો રેડી મેલવી
ને ગાલી કાહાડી આઇસકીરીમ બનાવવાના પત
રાના બોલમાં એ મેલવણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી
આઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી આઈસકી
રીમની માફક બાંધવું.

૧૦૫૧. પેરનું વાતર આઇસ—એક
વાસણમાં ૩ લીંબુનો રશ નીચવી તેમાં અરધી
પેંટ સીરો અને અરધી પેંટ પાણી રેડવું. પછી
સારા મોહોતા પાકા પેર ૪-૫ લેઇ છોલીને તેને
મસલી નાખવા. પછી એ મશલી કાહાડેલા પેરને
પેલા સીરામાં નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવીને ગા
લી કાહાડવુ પછી આઇસકીરીમ બનાવવાના પત
રાના બોલમાં એ મેલવણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી
આઈસ તથા નીમખના પીપમાં મુકી આઈસકી
રીમની માફક બાંધવું.

૧૦૫૨. આરંજ વાતર આઇસ—શારી
મોહોતી ૪ નારંગીનો રશ અને ૨) લીંબુના રશ
ને એક વાસણમાં નાખવો. તથા નારંગીની ઉપ
રથી જરા જરા છરીથી ઓખવેલી રાતી છાલ
તેમાં નાખવી. પછી તેમાં એક પેંટ શીરો અને
પાઆ પેંટ પાણી રેડી બધાને સારીપેઠે મેલવી
દેઇ કપડામાંથી ગાલી કાહાડી આઈસકીરીમ બ
નાવવાના બોલમાં એ મેલવણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી
આઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી આઇસકી
રીમની માફક બાંધવું.

૧૦૫૩ મીલી ફ્રુટ વાતર આઇસ—
પેહેલા ઉપર પરમાણે લીંબુનું વાતર આઈસ
(જુઓ નાં૦ ૧૦૪૪) બનાવી આઇસકીરીમની
માફક બાંધવુ અને જ્યારે અરધું બંધાવા આવે
કે તેમાં આદુના મુરબાના અથવા કોઈબી જાત
ના ફરૂટના મુરબાના જીણા જીણા કટકા કરી
તેમાં થોડા નાખવા અથવા આરંજની અથવા
લીંબુની છાલને જીણી જીણી કાપી તેમાં થોરી
નાખી ઢાંકીને બોલને આઈસ તથા નીમકના પી
પમાં મુકી આઈસકીરીમની માફક બાંધવું.

૧૦૫૪. જીનજર વાતર આઇસ—
આદુનો મુરબો આશરે દોહોર પાસેર લેઈ તેને
જીણો ખમણવો. પછી તેમાં એક લીંબુનો રશ
તથા એક પેંટ પાણી અને અરધી પેંટ આદા
ના મુરબાનો શીરો નાખી બધાને શારી પેઠે
મેલવીને એક રશ કરી નાખવુ. પછી આઈસકી
રીમ બનાવવાના બોલમાં એ મેલવણી રેડી આ
ઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી આઈસકીરી
મની માફક બાંધવુ.

૧૦૫૫. ચંપીન વાતર આઇસ—
એક પેંટ લીંબુના વાતર આઇસમાં (જુઓ લીંબુ

નુ વાતર આઇસ ના૦ ૧૦૪૪) એક બાતલી ચંપીન રેડવેા તથા તેમાં મીઠાસ પુરતેા શીરેા ઉમેરી મેલવીને એ મેલવણીને આઈસકીરીમ બનાવવાના પતરાના બેાલમાં રેડી આઇસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી આઈસકીરીમની માફક બાંધવું. એ પરમાણે ચંપીનને બદલે કેાઈબી જાતનેા વાઈન લેઇને બનાવેા.

૧૦૫૬. રાશપબરી વાતર આઇસ— એક વાસણમાં બે ચમચા ભરીને રાશપબરી જામ નાખવી તથા એક લીંબુનેા રશ અને એક પેંટ પાણી રેડવું અને જેટલું મીઠુ પસંદ પડે તેટલેા તેમાં શીરેા નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી દેવેા. પછી તેને ઝીણા નાકાની ચાંનીમાંથી ગાલી કાહાડવું. પછી એ મેલવણીને આઇસકીરીમ બનાવવાના પતરાના બેાલમાં રેડી ઢાંકીને આઈસકીરીમની માફક બાંધવુ. જ્યારે બંધાઇને માખણ જેવુ થાયકે તેમાંથી કાહાડી મેાલડમાં ભરી આઇસમાં એ મેાલડ મુકી રાખવેા.

૧૦૫૭. પીચ વાતર આઇસ—એક મેાહેાતેા ચમચેા ભરીને "પીચ જામ" લેવી. પછી તેમાં એક લીંબુનેા રશ તથા એક પેંટ પાણી રેડી મેલવી દેવેા. પછી ૧ કવરી બદામને થેાડી ખાંડમાં છુડીને બારીક કરી તેમાં નાખવી તથા થેાડેા સીરેા રેડી શારીપેઠ મેલવીને ચાંનીમાંથી ગાલી કાહાડી આઈસકીરીમના બેાલમાં એ મેલવણી રેડી આઇશકીરીમની માફક બાંધવુ.

૧૦૫૮ એપરીકાટ વાતર આઇસ— એક ચમચેા "એપરી કાટ જામ" લેઇ તેમાં અરધા લીંબુનેા રશ અને એક પેંટ પાણી રેડવું તથા થેાડેા શીરેા નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવી ઝીણી ચાંનીમાંથી ગાલી કાહાડી આઈસકીરીમના બેાલમાં એ મેલવણી રેડી આઈસકીરીમની માફક બાંધવું.

પેસ્ત્રી (ઇંગ્રેજીમીઠાઈ).

૧૦૫૯. માનનેા રેાટલેા (પઇ તથા પાટીસને માટે) બનાવવાની રીત—જેટલેા ઘઉનેા મેંદેા લેવેા તેનેા અરધેા ભાગ ઘઉનેા રવેા અને એ બેઉના વજણ જેટલું માખણ લેવું. યાને જેા પાઆ રતલ મેંડેા લેવેા તેા પાઆ રતલ ઝીણેા રવેા લેવેા અને અરધેા રતલ કઠણ માખણ લેવું. (જેા માખણ એથી થેાડું વધારે લેશેા તેા કઇ નહી.) એ પરમાણે જેટલું ખપમાં આવે તેના સુમાર પરમાણે જેઈને એ માનનેા રેાટલેા (પફપેસત) બનાવેા અને તેજ પરમાણે વધતેા ઓછેા આટેા તથા માખણ લેવું. પછી એક ખુમચામાં એ આટેા નાખી તેમાં થેાડું માખણ તથા જરાક નીમકની ગાંગરી નાખી મેલવીને આશરે જરાક પાણી રેડી એ આટેા બાંધી આશરે ૧૫ મીનીટ રેહવા દેવેા. તારબાદ બાકીના માખણના ૫-૬ ભાગ કરવા. પછી પેલા ખુમચાની ઉપર જરા કેારડેા આટેા ભભરાવી તેની ઉપર પેલા ઘઉને બાંધેલેા આટેા મુકી તેને જેમ બને તેમ પાટલું પેાહેાળું વણવું અને તેની ઊપર માખણને એક ભાગ સરખેા બધે લગાડી જરા આટેા ઉપર ભભરાવી તેના છેરા એક બીજાપર વાલી ફરીથી પાટલું વણવું. વલી પાછેા માખણનેા બીજેા ભાગ લગાડી જરા આટેા ભભરાવી છેરા વાલી ફરીથી વણવું પણ વણતી વખતે તલીએ આટેા ભભરાવવેા કે ચલગી નહી જાય. એ પરમાણે જહાં સુધી તે માખણ થઈ રહે તાંહાં સુધી આટાને માખણ લગાડી ઉપલી રીતે વણવું. પછી તેની ગેાલ ગરીની કાની વીતાલીને આશરે દશ મીનીટ રેહવા દેવેા. પછી જેમાં જેાઇએ તેમાં એનેા રેાટલેા વણી કાહાડી પઈદીશ પર ઢાંકવેા. એવી રીતનેા બનાવેલેા માનનેા રેાટલેા પુડીંગ, પઇ તથા કેાડીઆના પાંટીસ તથા તારટલેટ બનાવવાના કામમાં આવે છે.

૧૦૬૦. સપરચંન (એપલ) તાર્ટ— એનેા સામન—સારા સપરચંન ૫) નંગ, અરધા લીંબુની ખમણેલી છાલ, લીંબુનેા જરા રશ, જરા એલચીદાણા, જરા વેલાતી (કેરાવેશીદ) જીરૂં, માખણ અરધેા રતલ, મેંડેા તથા રવેા મલી ૧ રતલ. એને બનાવવાની રીત—એ તારટ બે રીતથી બનાવે છે. તેમાં એક તેા એકે સપરચંનને છેાલી ચાર ચાર ચીરેા કરી કાંટાથી જરા અલગા ચેાબા મારવા (બીયા કાહાડી નાખવા) પછી તે ચીરેાને ૧ શેર ખાંડનેા શીરેા કરી તેમાં નાખીને મુરબાની કાની ચાશપીને રતાશદાર થાય કે જરા શીરા સુધા એક પઇદીશમાં એ મુરબેા નાખવેા. બીજી રીત એ છે કે સપરચંનનેા મુરબેા કરવાને બદલે એ શપરચંનની છેાલેલી ચીરેાના બબે કટકા કરી તેના બે સરખા ભાગ કરવા. પછી એક પઈદીશમાં એ શપરચંનના કટકાઓનેા એક ભાગ નાખી તેની ઉપર આશરે સવા નવટાંક ખાંડ નાખવી. પછી સપરચંનના કટકાનેા બીજેા ભાગ તેની ઊપર

નાખવેા પણ એવી રીતે નાખવેા કે વચમાંથી જરા ઉંચેા કરવેા. પછી તેની ઉપર બીજી શાવા નવટાંક ખાંડ તથા લીંબુની ખમણેલી છાલ, એલચીદાણા તથા લીંબુનેા રશ નાખવેા તથા આશરે અરધુ ગલાસ તેમાં પાણી નામવું. હવે એ ઉપલી બે રીતમાંથી એ તારટ બનાવનારને જે રીત પસંદ પડે તે રીતથી એ દીશ તઈઆર કરવું. પછી ઉપર કહેલેા રવેા. મેંડેા તથા માખણ લઈ જેમ આગલ માનનેા રેાટલેા બનાવવાની રીત છે (જુએા નાο ૧૦૫૯) તેવી રીતે એ દીશની બરાબર રેાટલેા બનાવી કાહાડવેા. પછી પેલા સપરચંનની દીશની કેારને જરા પાણી લગાડી એ રેાટલેા તેના ઉપર ઢાંકી આંગલાએ કરી તેની કેારને રકાબીની સાથે દાબવી કે અંદરના સપરચંન દેખાય નહી તથા તે કેારની ઉપર નકશી પારી પહરખાને ભુંજવા મેાકલવી ગમે તેા તંદુલમાં મુકી ભુંજેા. આતેા ચેરેને રતાશદાર થાય કે તે દીશને બાહાર કાહાડી ઇંડાંની કફ ચહુરાવેલી સફેતીને મરઘીના પીંછે કરી ઉપર ફરતી લગાડી બારીક છુંટેલી ચારેલી ખાંડ ઉપર થેાડી ભભરાવી પાછી તે દીશને તંદુલ અથવા ભઠીમાં મુકવું. સફેતી સુકાય કે તરત બાહાર કાહાડવી એટલે સફરચંન તારટ થયું.

૧૦૬૧. અનીનાસનું તાર્ટ—જેમ ઊપર શપરચંનનુ તારટ બનાવવાની રીત છે (જુએા નાο ૧૦૬૦) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઇ તેવીજ રીત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે સપરચંનને બદલે અનનાસના મુરબાના કટકા જરા શીરા સાથે લેવેા અને જેાઇએ તેા અનેનાસના છેાલેલા નાહલા કતકા લેઇ ઉપલી રીતે ખાંડ નાખી બનાવેા.

૧૦૬૨. કેરીનું (મેંગેા) તાર્ટ—જેમ ઊપર સપરચંનનું તારટ બનાવવાની રીત છે (જુએા નાο ૧૦૬૦) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઈ તેવીજ રીતે બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે સપરચંનને બદલે કેરીના મુરબાની ચીરેાના નાહલા કતકા જરા શીરા સાથે લેવેા અને જેાઈએ તેા સારી મીઠી કેરીની છેાલેલી ચીરેાના નાહલા કતકા કરી ઉપલી રીતે ખાંડ નાખી ઉપલી રીતે બનાવેા.

૧૦૬૩. પેરનું તાર્ટ—જેમ ઊપર સપરચંનનુ તારટ બનાવવાની રીત છે (જુએા નાο ૧૦૬૦) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઇ તેવીજ રીતે એ બનાવેા. પણ એમાં ફરક એતલેાજ કે સપરચંનને બદલે સારા પાકા પેરને છેાલી નાહલા કતકા કરી ઉપલી રીતે ખાંડ નાખી બનાવેા.

૧૦૬૪. રાજબરી કરંટ તાર્ટ—જેમ ઉપર સપરચંનનુ ટારટ બનાવવાની રીત છે (જુએા નાο ૧૦૬૦) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવેા. પણ એમાં ફરક એતલેાજ કે સપરચંનને બદલે અરધેા સેર શેાજી કરંટ દરાખ તથા એક પેંટ રાજબરીને ઉપર પરમાણે દીશમાં નાખી તેમાં અરધેા સેર ખાંડ તથા જરા પાણી નામી ઉપલી રીતે બનાવવું.

૧૦૬૫. અંજીરનું તાર્ટ—જેમ ઉપર સપરચંનનુ તારટ બનાવવાની રીત છે (જુએા નાο ૧૦૬૦) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવેા. પણ એમાં ફરક એતલેાજ કે સપરચનને બદલે સારા પાકા અરધકચરા લીલા અંજીર લેઈ છેાલીને ઉપલી રીતે ખાંડ નાખી બનાવેા.

૧૦૬૬. કરંટ તાર્ટ—જેમ ઉપર સપરચનનુ તારટ બનાવવાની રીત છે (જુએા નાο ૧૦૬૦) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઈ તેવીજ રીતે બનાવેા. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે સપરચંનને બદલે એક પઈદીશમાં સેાજી કરંટ દરાખનુ પર પાંથરી તેની ઉપર થેારી ખાંડ પાંથરવી. વલી પાછું તેનીપર દરાખનું પર કરી ઉપર ખાંડ નાખવી. એ પરમાણે તે રકાબી ભરાય તાંહાંશુધી અવાર નવાર પર કરીઆ કરવા. પછી ઉપલી રીતે બનાવેા.

૧૦૬૭. ગુસબેરી તાર્ટ—જેમ ઊપર સપરચંનનું તારટ બનાવવાની રીત છે (જુએા નાο ૧૦૬૦) તેજ પરમાણે બધેા સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે સપરચંનને બદલે "ગુસબેરી" દેાઢેાર પેંટ લઈ એક પઇદીશમાં નાખી વચમાંથી ઉંચેા તેકરેા કરવેા પછી ઉપર આશરે પાઆ રતલ ખાંડ નાખી ઉપર પરમાણે રેાટલેા ઢાંકી બનાવી કાહાડવું.

૧૦૬૮-૬૯. **ખીમાના કોડીઆના પાટીસ તથા ખીમાના તાર્ટલેટ**—ગોસતનો છુંદેલો ખીમો આશરે અરધો રતલ લઇ તેમાં જરા દરેલા મરી, દરેલી હરદ, જરા નીમખ, ધાણા જીરાનો દરેલો મસાલો અને છુંદેલુ આદુ લસણ જરા નાખી હાથે કરી મેલવીને થોડોવાર આથી રાખવો. પછી એક તપીલીમાં નવટાંક ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં અરધા કાંદાને જીણો કાપી લાલ વઘાર કરવો. પછી તેમાં પેલો આથેલો ખીમો નાખી ચમચથી ઉથલ પાથલ કરી તેમાં થોડું પાણી રેડી ખીમાને ચેરવી સુકો જેવો થાય કે તપીલીને ચુહુલા પરથી ઉતારવી. પછી ઘઉનો રવો અરધો રતલ તથા મેંડો એક રતલ અને માખણ પોણો રતલ લેવું. પછી ઉપર જેમ માનનો રોટલો બનાવવાની રીત છે [જુઓ ના૦ ૧૦૫૯] તેવી રીતે એ માખણ રવો તથા મેડાનો માનનો રોટલો બનાવી તેની ગોલ ગરી વીતાલવી. પછી પાટીસ બનાવવાના પતરાના કોડીઆ [પતીપાન] આશરે ૧૨ નંગ લેવા. પછી પેલા ખીમામાં જરા વેલાતી સાસ છાંટી તથા ખોખરા કીધેલા થોડા એલચીદાણા, ખમણેલું જરા જાયફલ અને જીણી કાપેલી લીંબુની જરા છાલ નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી પેલા આટાના નાહાના નાહાના ગોલા કરી કોડીઆના જેટલા વણી આશરે પાઆ ઈંચ જાડું પર વણવું. પછી પેલા પતરાના કોડીઆમાં એ વણેલા આટાનું પર મુકી તેમાં સરખું બધી તરફથી આંગલાથી દાબી પાંથરવું તથા તેના પર ઢાંકવાને માટે તેની ઉપરનું પર પણ કોડીઆના જેટલું પાઆ ઇંચ જાડું વણી કાહાડેલા આટાનું પર ઢાંકવું. એવી રીતે બધા કોડીઆ તઈઆર કરવા. પછી ભઠીમાં અથવા તંદુલમાં મુકી લાલ ભુંજી કાહાડવા. પછી કોડીઆમાંથી કાહાડી રકાબીમાં મુકવા. એટલે ખીમાના પાટીસ અથવા તારટલેટ થયા.

૧૦૭૦-૭૧. **જેલીના કોડીઆના પાટીસ તથા જેલીના તાર્ટલેટ**—જેમ ઉપર ખીમાના કોડીઆના પાટીસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૦૬૯) તેજ પરમાણે કોડીઆમાં પર પાંથરી એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે એમાં જેલી અથવા જામ ભરી ઉપલીરીતે ભુંજી કાહાડવા. એટલે જેલીના પાટીસ અથવા તારટલેટ થયા.

૧૦૭૨-૭૩ **માવાના કોડીઆના પાટીસ તથા માવાના તાર્ટલેટ**—જેમ ઉપર ખીમાના કોડીઆના પાટીસ બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૧૦૬૯) તેજ પરમાણે કોડીઆમાં પર પાંથરી એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે દુધનો બનાવેલો કઠણ જેવો માવો ભરી ઉપલી રીતે ભુંજી કાહાડવા. પણ એ માવામાં જરા ગોલાબ અને એલચીદાણા મેલવીને ભરશો તો સારો સવાડ આપશે.

૧૦૭૪-૭૫. **મલાહીના કોડીઆના પાટીસ તથા મલાહીના તાર્ટલેટ**—જેમ ઉપર ખીમાના કોડીઆના પાટીસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૦૬૯) તેજ પરમાણે કોડીઆમાં પર પાંથરી એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે દુધની બનાવેલી શારી તાજી કઠણ મલાહી ભરી ઉપર એલચીદાણા તથા જરા જાયફળ ભભરાવી ઉપલી રીતે ભુંજી કાહાડવા.

૧૦૭૬-૭૭. **મુરબાના કોડીઆના પાટીસ તથા મુરબાના તાર્ટલેટ**—જેમ ઉપર ખીમાના કોડીઆના પાટીસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૦૬૯) તેજ પરમાણે કોડીઆમાં પર પાંથરી એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે દોધીનો અથવા ભુરા કોહરાનો ખમણનો સુકો જેવો મુરબો ભરી ઉપલી રીતે ભુંજી કાહાડવા.

૧૦૭૮-૭૯. **કોલમીના કોડીઆના પાટીસ અથવા કોલમીના તાટલેટ**—જેમ ઉપર ખીમાના કોડીઆના પાટીસ બનાવવાની રીત છે [જુઓ ના૦ ૧૦૬૯] તેજ પરમાણે કોડીઆમાં પર પાંથરી એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે આગલથી ખારી રાંધીને તઈઆર કીધેલી જીણી કોલમીમાં જરા વેલાતી સાસ અને દરેલા મરી નાખી મેલવીને એ કોલમી તેમાં ભરી ઉપલી રીતે ભુંજી કાહાડવા.

૧૦૮૦-૮૧. **કાલુ માછલીના કોડીઆના પાટીસ તથા કાલુના તારટલેટ**—

જેમ ઉપર ખીમાના કોડીઆના પાટીસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૦૬૮) તેજ પરમાણે કોડીઆમાં પર પાંથરી એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે કાલુ લેઇ માંજી તેમાંથી જીણી કાંકરી કાહાડી નાખી સમારી ધોઈને પાણીમાં પેહેલા બાફી કાહાડવા. બાફતી વખતે તેમાં જરા નીમક નાખવું. બફાઈને તઈયાર થાય કે તેમાંથી કાહાડી એક રકાબીમાં નાખી તેમાં જરા દરેલા મરી, હરદ અને ધાણા જીરાનો મસાલો નાખી મેલવી દેવા. પછી એક તપીલીમાં નવટાંક ઘી નાખી તેમાં અરધો કાંદો જીણો કાપી લાલ વધાર કરી તેમાં પેલા સંદોવેલા કાલું નાખી જરાક પાણી રેડી ચેરવીને ઉતારવા. પછી તેની ઉપર જરા વેલાતી સાસ છાંટવો. પછી પેલા કોઠીઆમાં એ કાલું મુકી ઉપલી રીતે ભુંજી કાહાડવા.

૧૦૮૨-૮૩. મરઘીના કોડીઆના પાટીસ તથા મરઘીના તારટલેટ—જેમ ઉપર ખીમાના કોડીઆના પાટીસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૦૬૮) તેજ પરમાણે કોડીઆમાં પર પાંથરી એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે ખીમાને બદલે આગલથી અમથી ખારી રાંધેલી મરઘીના કટકામાંથી માસ કાહાડીને જીણું જીણું કરવું. પછી એક તપીલીમાં એ મરઘીનું માસ નાખી (જો એ માસ આશરે પાઆ રતલ જેટલું થયું હોય તો) તેમાં એક લીંબુની જીણી કાપેલી છાલ, જરા દરેલા મરી, બે ચમચા ભરીને મરઘીનો ખારો રશ, અરધો ચમચો લીંબુનો રશ અને બે પઈશા ભાર શોજુ ઘી નાખી ઈંગાર ઉપર મુકી આશરે બાર પંદર મીનીટ સુધી તેને ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરવું. પણ તલીએ બલે નહી તેની સંભાલ રાખવી. પછી તેની ઉપર આશરે નવટાંક કઠણ મલાહી નાખી તથા ખોખરા કીધેલા થોડા એલચી દાણા અને છુંડેલું જરા જાયફલ ભભરાવી મેલવીને તપીલીને ઊતારવી. પછી પેલા માનનું પર પાંથરેલા કોડીઆમાં એ મેલવણી માય તેટલી ભરી ઉપર વણેલું પર ઢાંકી ઉપલી રીતે ભુંજી કાહાડવા.

૧૦૮૪-૮૫. ગોસતના કોડીઆના પાટીસ તથા ગોસતના તાર્ટલેટ-જેમ ઉપર મરઘીના કોડીઆના પાટીસ બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૧૦૮૨)તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે મરઘીને બદલે આગલથી ખારૂ રાંધેલું ગોસત લેઈ તેમાંથી તેના હાડકાં કાહાડી નાખી તેના માસને જીણું જીણું કરી ઉપર પરમાણે મલાહી તથા મરી વગેરે નાખી મેલવીને માનનું પર પાંથરેલા કોઠીઆમાં એ મેલવણી ભરી ઊપલી રીતે ભુંજી કાહાડવા.

૧૦૮૬. મતનપાઇ—પોણો રતલ ગોસત લેઇ કાપીને તેની જીણી બોતીઓ કરવી. હાડકાં નહી લેવા. પછી ૩ સફેદ બુકાં લેઈ કાપીને નાઢલા કતકા કરવા. પછી એ બોતી તથા બુકાને પાણીથી જરા ધોઈ કાહાડી એક વાસણમાં નાખવા. પછી તેમાં જરા નીમક, દરેલા મરી, હરદ, આદુ લસણનો જરા મસાલો, જીણી કાપેલી કોઠમીર, ફુડણો તથા સાલેરી પારશલી નાખી મેલવીને ૩-૪ કલાક સુધી આથી રાખવું, તથા ગોસતના જે હાડકાં રહે તેને છરાથી જરા ખોખરાં કરવાં. પછી એક "પાઇદીશ" અથવા રકાબીમાં જરા ઘી અથવા માખણ લગાડી તેમાં એ આથેલા ગોસતની બોટીનું એક પર કરી તેની ઉપર બુકાના કટકા મુકવા. એ પરમાણે તે રકાબી ભરાય તાંહાં સુધી અવાર નવાર પરો કરી તેમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખવું. પછી ઉપર પરમાણે માનનો રોટલો (જુઓ ના૦ ૧૦૫૯) બનાવી એ રકાબીની બરાબર કાપીને તેની ઉપર ઢાંકી રકાબીની કોરને જરા પાણી લગાડી તે કોરની સાથે રોટલાને દાબીને વલગાવવી કે તેમાંનું ગોસત દેખાય નહી. પછી તેને તંદુલમાં અથવા પહેરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. પણ તપાસતા રેહવું કે તે બલી નહી જાય. એ પાઇ ભુંજઈને તઈઆર થાય તેટલા વખતમાં પેલા ખોખરા કીધેલા ગોસતના હાડકાંને એક તપીલીમાં નાખી તેમાં બે કાંદા, બે પટેટા અને ગાજરના કટકા તથા જરા ઘી નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી તેમાં થોડું પાણી રેડી તેની ગરેવી બનાવી કાહાડવી. જ્યારે પેલું પાઈ ભુંજઈને ઉપરનું પર લાલ થાય કે ભઠીમાંથી કાહાડી તે વખતે તેની ઉપરના રોટલાની વચમાં એક નાકું પારી પેલી ગરેવી તેમાં રેડીને ફરીથી જરા ગરંમ કરી બાહાર કાહાડવું એતલે મતનપાઈ થયું.

૧૦૮૭. ખીમાનું પાઇ—જેમ ઊપર મતન પાઈ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૦૮૬) તેજ પરમાણે એ પાઈ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે ગોસત તથા બુકાને બદલે ગોસતનો ખીમો લેઈ તેને મસાલામાં શારી પેઠે આથી રાખવો. પછી ઉપર પરમાણે પાઇદીશમાં માખણ લગાડી તેમાં ખીમાનું એક પર કરી તેની ઉપર ધીમાં તરેલી બદામ દરાખ પાંથરવી. એ પરમાણે એ રકાબી ભરાય તાંહાં શુધી ખીમો તથા બદામ દરાખના પર કરી તેમાં ઘી તથા જરા પાણી રેડી ઉપલી રીતે માનનો રોતલો ઉપર ઢાંકીને ભુંજી કાહાડવું.

૧૦૮૮. ચીકીન પાઇ—જેમ ઊપર મતન પાઈ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૦૮૬) તેજ પરમાણે એ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસત તથા બુકાને બદલે મરઘીના નાહાના બે પીલાના કટકા કરી પાણીથી ધોઈ કાહાડી ઉપર પરમાણે મશાલામાં શારી પેઠે આથી રાખવા તથા થોડો ગોસતનો ખીમો લેઈ તેને પણ મશાલામાં જુદો આથી રાખવો, તથા તરણ કઠણ બાફેલા ઇંડાંને છોલી વચમાંથી કાપીને તેના બબે કટકા કરવા. પછી એક પઈદીશમાં માખણ અથવા ઘી લગાડી તેમાં પેલા પીલાના આથેલા થોડા કતકા તથા ખીમાનું અવાર નવાર પર કરી છેલે તેમાં પેલા ઈંડાના કતકા ઉપરથી ફરતાં મુકી જરા તેમાં પાણી રેડી તથા આશરે નવટાંક ઘી નાખવું. પછી ઉપર પરમાણે માનનો વણેલો રોતલો ઢાંકી ભઠીમાં અથવા તંદુલમાં ભુંજવા મુકવું. તે ભુજઈને તઈઆર થાય કે તેની ઉપર ઢાંકેલા રોતલાને વચમાંથી નાકુ પારી તેમાં થોડી ગરેવી રેડવી. એ ગરેવી પીલાના તાંતીઆં, સાતપરા, મુંદી, પટતા કાંદા અને ગાજરની આગલથી બનાવી રાખવી.

૧૦૮૯. પાંઉનું સેનડવીચીશ—એક મોહોતા સફેદ બરાઉન પાંઉની ઘણીજ પાટલી કાટરીઓ કાપવી અને તે કાતરીઓની આશપાશની ફરતી પોપરીની કોર જરા જરા કાપી કાહાડવી. પછી રોશત કીધેલા અથવા બાફેલા ગોસતના કતકાની પાટલી બારીક સલેસો કરવી. પછી પાંઉની એક કાતરી ઉપર માખણ લગાડી એ ગોસતની સલેસોને તેની ઉપર સરખી પાંઠરી ઊપર જરા ચહુરાવેલી રાઈ. દરેલું નીમખ અને મરી ભભરાવવા. અથવા વેલાતી સાસ જરા ઉપર છાંટી તેની ઉપર બીજી પાઉની કાટરી સરખી મુકીને દાબવી કે પાંઉની કાતરી વલગી જાય. પછી તેને છરીથી કાપી તેના ચોરશ કટકા કરી રકાબીમાં મુકી તેબલ પર મોકલો. જો મુશાફરીની વખતે કઈ નહી બની શકે તો એવી રીતનું બનાવેલું "શેમડીવીચ" ભાતાની ગરજ સારે છે. આ પરમાણે પાંઉની જેટલી કાતરીઓ હોય તેને બનાવવી.

૧૦૯૦. ઈંડાંનું સેનડવીચીશ—પેહેલા ઉપર પરમાણે પાંઉની કાતરીઓ (જુઓ ના૦ ૧૦૮૯) કરવી. પછી ૩-૪ ઇંડાંને ઘણા કઠણ બાફી કાહાડી થંડા પડેને કોટલાં કાહાડી નાખવા. પછી છરીથી કરી તે ઈંડાંની કાંદાના જરા પર જેવી જારી ગોલ કાતરીઓ કરવી. પછી પાઉની એક કાતરી ઉપર ફરતું માખણ ચોપરી તેની ઉપર પેલી ઇંડાંની કાટરીઓ સરખી મુકી ઊપર જરા દરેલા મરી, દરેલું નીમખ ભભરાવી બીજી પાંઉની કાટરી તેનીપર ઢાંકીને દાબવી. પછી છરીથી તેની નાહની નાહની સલેસો કાપી કાહાડી રકાબીમાં મુકી તેબલ પર મોકલો. એ પરમાણે જેટલી પાંઉની કાટરી હોય તેની બનાવી કાહાડો.

૧૦૯૧. પણીરનું સેનડવીચીશ—પેહેલા ઉપર પરમાણે પાંઉની કાટરીઓ [જુઓ ના૦ ૧૦૮૯] કાપી કાહાડવી. પછી ૩ ઊંસ વેલાતી પનીર લઈ તેના ઘણા જીણા જીણા કટકા કરવા. પછી એક શોહોજી ખાનીમાં એ પણીર નાખી તેમાં ૧ આંઊસ માખણ અને ૧ ચમચો ચહુરાવેલી રાઇ નાખી આસતેથી ઘુંટીને શારી પેઠે ઘુટીને એક રશ કરી નાખવું. એવી રીતે કરી નાખો કે તેમાં પેલા પણીરની આખી કરચ રહે નહી. પછી પાંઉની કાટરી ઉપર જરા માખણ લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણી સરખી ચોપરી ઉપર બીજી પાંઉની કાટરી દાબવી કે જેથી પાંઉને વલગી જાય પછી તેના મરજી પરમાણે આકારમાં કાપી કાહાડી તેબલ પર મોકલો. એ પરમાણે પાંઉની જેટલી કાટરી હોય તેની બનાવવી.

૧૦૯૨. માછલીનું સેનડવીચીશ—ઊપર પરમાણે પાંઉની પાટલી કાટરીઓ [જુઓ ના૦ ૧૦૮૯] કાપી કાહાડવી. પછી કોઈબી જાતની માછલીની કટકીઓને [બાફી] બેલ કરી તેનામાં

સની ઝીણી ઝીણી સલેસ કાપવી. પછી પાંઉની એક કાતરી લઈ તેના ઉપર માખણ લગાડી ઉપર માછલીની સલેસ સરખી પાંથરી તેની ઉપર "તારતાર સાસ" લગાડી બીજી પાંઉની માખણ લગાડેલી કાતરી ઉપર સરખી ઢાંકીને દાબવી. પછી તેના કતકા કાપી કાહાડી તેબલ પર મોકલો. એ પરમાણે જેતલી પાંઉની કાતરી હોય તેના શેનડવીચ બનાવવા.

૧૦૯૩. પટેટાનું સેનડવીચીશ—શેકત કીધેલા ગોસતની સલેસો કાપી કાહાડવી. પછી એક પેણામાં થોરી તાવેલી ચરબી નાખી ચુલા પર મુકી ખુબ ગરમ કરી તેમાં ગોશતની શલેસોને બે તરણ મીનીટ તલી કાહાડી ચાનીમાં મુકવી કે ચરબી ટીપાઈ જાય. પછી થોડા પટેટાને નરમ બાફી છોલીને એક વાસણમાં ગરમ ગરમ મશલી નાખીને માંવા જેવા કરવા તથા તેમાં જરા નીમખ, દરેલા મરી, અને એક તાજા ઇંડાની દાલ નાખી શારી પેઠે મશાલીને મેલવી નાખવું. પછી પેલા તરેલા ગોસતની એકેક કાતરી ઉપર એ પટેટાનું પાઆ ઈંચ જાડું પર કરવું એવી રીતે ગલેપ આપવો કે અંદરનું ગોસત દેખાય નહીં. પછી ડોહોવેલા ઈંડાંમાં બોરી પાંઉની કીરીમ અથવા ઘઉંનો રવો લગાડી કકરતા ઘીમાં તલી કાહાડો.

૧૦૯૪. લેમન તારટલેટ—મરઘીના બે ઈંડાને શારી પેઠે ડોહોવીને પટલા જેવા કરી તેમાં થોરી થોરી કરીને આશરે દોહોર પાશેર છુંદેલી ખાંડ નાખી આશરે ૫) મીનીત સુધી એ બધાને હીલવ હીલવ કરી કફ ચહરાવો. પછી તેમાં એક મોહોતો ચમચો ભરી ચોખાનો દરેલો આટો ભભરાવો. પછી ૩) આંઉસ માખણને એક તપીલીમાં નાખી ગરમ કરવું. પછી દોહોર લીંબુનો રશ કાહાડી ગારીને તેમાં રેડવો તથા લીંબુની ખમણેલી જરા છાલ તેમાં નાખી મેલવવું. પછી પતરાના કોડીઆ લઈ તેમાં માનના રોટલાનું આશરે પાઆ ઇંચ જાડું પર પાથરી તેમાં એ મેલવણી પોણી પોણી ભરી આશરે ૨૦) મીનીટ શુધી ધીમી ભઠીમાં અથવા તંદુલમાં ભુંજવા મુકવા. જોઇએતો ઉપલી મેલવણીમાં થોરો મકરૂમનો ભુકો નાખી મેલવશો તો વધારે શવાડ આપશે. (જુઓ માનનો રોટલો બનાવવાની રીત નાં૦ ૧૦૫૯)

૧૦૯૪. આબેરી તારટલેટ—એક પેંટ તાજા આબેરી લેવા (એ આબેરીની બાટલી વેચાતી મલે છે) અને તેને એક કાચના મોહોતા પેઆલામાં ભચરી નાખી તેમાં હરી આંઉસ "લોફશુગર" (વેલાતી સાકરીઆ ખાંડ) નાખી મેલવી દેવો. પછી મરઘીના ૪) ઈંડાંને શારી પેઠે કફ ચહરાવી થોરી થોરી એ મેલવણીમાં નાખતાં જવું અને મેલવતાં જવું. પછી બધાંને મેલવી એકરશ કરી નાખવું. પછી પતરાના કોડીઆ લઇ તેમાં માનના રોટલાનું આશરે પાઆ ઈંચ જાડું પર પાંથરી તેમાં એ મેલવણી પોણી પોણી ભરી ધીમી ભઠીમાં અથવા તંદુલમાં ૧૦ થી ૧૨ મીનીટ ભુંજવા મુકવા. (જુઓ માનના રોટલાનું પર નાં૦ ૧૦૫૯)

૧૦૯૫. પટેટાના "ફીરીતરશ"—પાઆ રતલ મોહોતા પટેટાને છોલી પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડવા. પછી તે ગરમ હોય તેટલાંજ તેને ભચડીને મશલી નાખવા. પછી તેમાં મરઘીના ૩) તાજાં ઈંડાં, થોરૂં માખણ, જરા નીમખ અને લીંબુની ખમણેલી છાલ નાખી મેલવીને એકરશ કરવું. પછી પેલા પટેતામાંથી થોરો થોરો લઈ જોઈએતો નાહાલી ગોલીઓ કરો અને જોઈએતો ચોખંડાં સમોસા બનાવી ઘીમાં લાલ તલી કાહાડવા. પછી રકાબીમાં કાહાડી ઉપર શાકરીઆ ખાંડ ભભરાવી તેબલપર મોકલો એની શાથે જોઇએતો શપરચંનની અથવા કરંત દરાખની જેલી મોકલવી.

૧૦૯૬. ઇંડાના બરેડ (પાંઉના) પાટીશ—કઠણ બાફેલા ૫) ઇંડાંના ઉપરથી કોટલા કાહાડી નાખવા. પછી દરેક ઈંડાંના ઊભા બબે ફારચાં કરવા. પછી સફેદ પાંઉની પેતીની એક એક આંગલ જારી કાટરીઓ કરી તે કાટરીઓને વચમાંથી કોટરી ખાડો પારી તેમાં પેલા ઇંડાંનું એક ફારચું મુકવું. પછી તેની ઉપર બીજી પાંઉની કાટરી ઢાંકી દેવી. એ પરમાણે જેટલાં ઈંડાના ફારચાં હોય તેને પાંઉની કાટરીમાં મુકી ઉપર બીજી કાંટરી મુકીને શુતરથી બાંધી લેવી. પછી એક વાસણમાં ખારા કીધેલા ગોશતનો રશ થોડો રેડી તેમાં થોડો સરકો, થોડી ખાંડ અને થોડું ભેંસ અથવા ગાયનું તાજું દુધ રેડી મેલવી નાખવું. પછી તેમાં પેલી પાંઉ

ની બાંધેલી કાટરીના પાટીશ મુકી જરા જરા ભીંજવી કાહાડવા. છેક ઘણી ભીંજવવી નહીં કે મકે તેથી કાટરી ફસકાઈને ભાંગી જશે. પછી તેની ઉપર ફરતું ડોહોવેલું ઇંડું લગાડી પાંઉનેા ભુકેા (ક્રીરીમ) ચેાપરીને પેણામાં કરતાં ઘીમાં લાલ તલી કાહાડી રકાબીમાં મુકવા. ઈઆદ રાખવું કે પાંઉમાં જે ખારેા કેાટરીને કરેા તે છેક આરપાર કેાતરવેા નહીં

૧૦૯૭. માછલીના બરેડ (પાંઉના) પાટીશ—એ પાટીશ જેમ ઇંડાંના પાટીશ બનાવવાંની (જુએા નાo ૧૦૯૬) રીત છે તેજ પરમાણે પાંઉની કાટરીએાને વચમાંથી કેાટરીને તેવીજ રીતે બનાવી તલી કાહાડવા. પણ ફરક એટલેાજ કે એમાં ઇંડાના ફારચાને બદલે છમ નાની અથવા બીજી શારી માછલીની કટકીએાને ખારી શંધી કાહાડી તેમાંથી કાંટા કાહાડી નાખી એ માછલીના નાના કટકા કરી તે પાંઉના કેાટરી કાહાડેલા ખારામાં મુકી ઉપર પરમાણે ખારા કીધેલા ગેાસતના રશમાં બેાલી ઈંડાં તથા ક્રીરીમ લગાડી ઘીમાં તલી કાહાડવા.

૧૦૯૮. "દરેશહન પાટીસ"—પેટાના પાંઉની ૩) ઈંચ પેાહારી અને ૨) ઈંચ જારી એવી ગેાલ કાટરીએા કાપવી અને તેની આશપાશની પેાપરી કાહાડી નાખવી. પછી તે દરેક કાટરીની વચમાંથી બરેાબર ગર કેાટરી કાહાડી ૧ ઈંચ ઉંડેા ખારેા તેમાં કરવેા (પણ છેક આરપાર આંધરૂં પાડવું નહીં.) પછી એક ચાંનીમાં એ કાટરીએા શરખી મુકી તેની ઉપર જરા જરા દુધ રેડીને ભીંજવવી. પણ દુધ થેાડે થેાડે વારે તેમાં રેડવું તથા દુધ રેડતી વખતે ચાંનીની નીચે એક ખુમચેા ધરવેા કે તેમાંનું દુધ તે ખુમચામાં પડે. કાટરી દુધમાં છેક ભીંજઈને ફશકાઈ અથવા ભાંગી નહીં જાય તેની સંભાલ રાખવી. પછી એ પાંઉની કાટરીના બેઉ પર ઉપર મરઘીના પીછે કરી તેની ઉપર પેલી પાંઉની પેાપરીનેા ભુકેા છાંટી ઘીમાં તલી કાહાડીને ચાંનીમાં મુકવી. પછી એ પાંઉની કાટરીના કીધેલા ખારામાં આગલથી રાંધીને તઈયાર કરી રાખેલેા સુકેા જેવેા તટરેલેા ગેાસતનેા ખીમેા ભરેા અને જેાઈએ તેા રાંધેલી કાલુ માછલી તેમાં મુકી તેબલપર મેાકલેા.

૧૦૯૯. દેમફુલ બનાવવાની રીત-૨) શેર મેાહેાતા પટેટાને પાણીમાં ખુબ નરમ બાફી કાહાડવા. પછી છેાલીને ગરમ હેાય તેટલાંજ એક વાસણમાં કરછીથી છુંદી ખુબ મશલી નાખીને માવા જેવા કરવા. મશલતી વખતે તેમાં જરા દરેલા મરી, નીમખ અને બે તાજાં ઈંડાં નાખી શારી પેઠે એક રશ કરવું. પછી એ પટેટાની જારી અને નાહાઢલી જેવી રેાટલી બનાવવી. તારબાદ એ બેઉ પરની ઉપર પાંઉની પેાપરીનેા છુંડેલેા ભુકેા લગાડવેા. ઈઆને, પેહેલા પાંઉની પેાપરીનેા ભુકેા એક ખુમચામાં શરખેા પાંથરી તેની ઉપર પેલી પટેતાની વણેલી જારી રેાતલી મુકીને સરખી દાબવી. એજ પરમાણે બીજા પર ઉપર પણ ભુકેા લગાડવેા. પછી ડેાહેાવેલા ઇંડાંને પીછે પીછે તેના બેઉ પર ઉપર શારી પેઠે લગાડી પેણામાં ઘી નાખી ગરમ કરી તેમાં બેઉ પર લાલ તલી કાહાડવા. એ પરમાણે જેતલી પટેતાની રેાતલી બનાવા હેાય તેનં તલી કાહાડવી.

૧૧૦૦. લેમન પફ—૩) ઇંડાંની સફેતીને એક વાસણમાં નાખી હીલવ હીલવ કરીને તેનેા ખુબ કફ ચહરાવેા, પછી તેમાં એક લીંબુનેા રશ નીચવી બે લીંબુની બારીક ખમનેલી છાલ નાખવી. અને તે ઘટ થાય એટલેા તેમાં ચારેલી સફેદ ખાંડ નાખી મેલવવું પછી માખન લગાડેલા કાગજપર એમાંથી ચમચાએ કરી જરા જરા બેટકાં નાખવા. પછી ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા.

૧૧૦૧. જામના પફ-ઊપર જે માનનેા રેાટલેા બનાવવાની (જુએા નાo ૧૦૫૯) રીતછે તે પરમાણે રેાટલીના જેવું પેાહેાડું પાતલું પર વણી કાહાડવું પછી તેના ચારચાર આંગલ ચેાખંડા અથવા ગેાલ કટકા કાપી કાહાડવા. પછી તે એકેક કટકાની વચમાં કેાઈબી જાતની જામ અથવા વેલાતી મીઠાઈ થેારી થેારી મુકી તેનેા છેરેા વાલી ઢાંકી દેઈ કેારને આંગલાથી દાબી દેવી કે વલગી જાય. ચાને જેમ શીંગર બનાવીએ ચ તેમ વાલી તેની ઉપર ડેાહેાવેલું ઈંડું ચેાપરી પતરાપર મુકી ભઠીમાં સેહેજ ભુંજી કાહાડવા.

૧૧૦૨. આસ્ત્રીઅન પફ—૨) આઉંશ છેાલેલી બદામને શારી પેઠે છુંડવી. પછી તમાં ૨) આંઉસ ચારેલી ખાંડ, ૨) આંઉસ જરા ગરમ

ફીણેલુ માખણ અને ૨) ચમચા ભરીને ઘઉનો ચારે આટો તથા પાઆ શેર બાહારી મલાહી અને બે ઇંડાની ફકત દાલ અને જરા "આરંજ ફ લાવર વાતર" નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવી એક રશ કરવું પછી નાહાલા થેારા "પતીપા ન" પતરાના કેાડીઆમાં માખણુ લગાડી એ મેલવણી તેમાં પેાણી પેાણી ભરવી. પછે તેને ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં અથવા તંદુલમાં ભુંજવા મુકવા.

૧૧૦૩ રાયલ પફ—એક વાસણુમાં ૨) ચમચા ભરી ઘઉનેા ચારેલા આટેા, અરધેા શેર ઘાહરી મલાહી તથા પાશેર બદામની બારીક છુંડેલી બીજ અને ૩ ચમચા ભરી "આરંજ ફ્લાવર વાતર" અને ૪ ઈંડાં નાખવા, પણ તેમાંની ૨) ઈંડાંની શફેતી કાહાડી નાખવી તથા દરેલી સાકર ૧) ચમચા ભરી નાખી એ બધાને શારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછી કેક બનાવવાના પતરાના કેાડીઆમાં જરા માખણુ લગાડી તેમાં એ મેલવણી પેાણી પેાણી ભરી ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા.

૧૧૦૪. હેસતી પફ—તાજુ દુધ પેાણી પેંટ, અરધાં લીંબુની પટલી છાલ, આશરે એક ઈંચ લાંબેા તજનેા કટકેા, ઘઉનેા મેંડેા ૩ આંઉશ, માખણુ ૩ આંઉશ, ૩ ચમચા ભરીને ખાંડ તાજા ઇંડા ૩. પેહેલા એક તપીલીમાં લીંબુની છાલ તથા તજનેા કટકેા નાખી ચુલ્હાપર મુકી ઉકાલવું. પછી તેમાં મેંડેા નાખી તરત મેલવી નાખેા. જ્યારે તેમાં આટેા મલીને એકરશ થાય કે તેમાં માખણુ તથા ખાંડ નાખી હીલવ હીલવ કરી શારીપેઠે મેલવી દઇને અગ્રે ઉતારેા. થંડું પડવા આવેને તેમાં સારીપેઠે ડોહેાવેલા ઇંડાં નાખી મેલવી દેવેા. પછી તેમાંથી લીંબુની છાલ તથા તજનેા કટકેા કાહાડી નાખી આશરે પાંચ મીનીટ શુધી હીલવ હીલવ કરવું. પછી નાહાના કાચના પેઆલામા માખણુ લગાડી એ મેલવણી તેમાં પેાણી પેાણી ભરી તેને ભઠીમાં ૧૦ થી ૧૨ મીનીટ ભુંજવા મુકવા.

૧૧૦૫. જરમણ પફ—તાજુ માખણ બે આંઉશ, તાજુ દુધ બે મેાહેાતા ચમચા ભરી તાજા ઈંડાં બે, ચારેલી ખાંડ બે આંઉશ, ઘઉનેા શુકેા મેંડેા બે આંઉશ. પેહેલા માખણુને દુધની શાથે એક તપીલીમાં નાખી ઈંગાર પર મુકી પીગલાવવું પછી એક વાશણુમાં મેંડેા નાખી તેમાં ઈંડાંને મેલવી દેવા, પછી તેમાં પેલું માખણુ મેલવેલું દુધ તથા ખાંડ નાખી શારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. તારબાદ પતરાના મેાલ્ડ (કેાડીઆ) લઈ માખણુ લગાડી તેમાં એ મેલવણી પેાણી પેાણી ભરી ૧૮ થી ૨૦ મીનીટ ભુંજવા મુકવા.

૧૧૦૬ પટેટાના પફ—૨) આંઉસ તાજા માખણુને બે આંઉશ સફેદ ખાંડ તથા એક ગલાશ ભરી દુધમાં નાખી મેલવી દેવેા. પછી પાઆ રતલ પટેટાને નરમ બાફી કાહાડી છેાલીને ગરમ ગરમ મશલીને માવા જેવા કરી પેલી ખાંડમાં નાખી મેલવી દેવેા. પછી ૩ ઈંડાંની દાલને આશરે ૧૦ મીનીટ સુધી હીલવ હીલવ કરી તેમાં નાખવી તથા એક લીંબુની છાલને ઝીણી કાપી તેમાં નાખવી તથા સફેતીને શારી પેઠે કફ ચઢાવી તેમાં નાખવી. પછી એ બધાને મેલવી દઈ પતરાના નાહાના કેક બનાવાના કેાડીઆ લઈ તેમાં માખણુ લગાડી એ મેલવણી પેાણી પેાણી ભરી આશરે ૧૫ મીનીટ ભુંજવા મુકવા, તઈઆર થાય કે ઊપર ખાંડ ભભરાવવી.

૧૧૦૭. બલાંનમંગના ઇડાં—જોઇએ એટલાં તાજા ઈંડાં લઈ તેને છેરે એક ઝીણું નાકું પારી તેમાંથી ઈંડાંની દાલ તથા સફેતીને શંભાલીને કાહાડી નાખવી. પછી તેને અંદરથી પાણીએ કરી ધેાઈ નાખવા. પછી તેમાં દુધનુ બલાનમગ (જુઓ બલાંનમંગ બનાવવાની રીત ના૦ ૫૦૮) ઈંડાંના નાકામાંથી રેડીને ભરવું. પછી ખુમચામાં શેાજી રેતી અથવા કેાઇબી જાતનેા અનાજ પાંથરી તેની ઉપર એ દુધ ભરેલા ઇંડાં ઉભા મુકવા જે પરી નહીજાય. પછી એ ખુમચાને થંડી જગાપર રાખી મુકી રાખી તે બલપર મેાકલવા. પછી તેને આશતેથી ભાંજી ઉપરથી કેાટલા કાહાંડી નાખી રકાબીમાં મુકવા. કેાઈબી અંજાણ્યું માણુશ એ ઇંડાંને ભાંજશે એટલે તેમાં દાલ ન હેાવાથી તેને ઘણી અજાએબી લાગશે. એવી રીતના બનાવેલા ઇડાં ખાધામાં સારેા શવાડ આપશે.

૧૧૦૮. આઇસકરીમના ઇંડા—૨) શેર દુધનેા ઉકાલી તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ નાખી જરા ખાંડનું પાણી બાલીને ઉતારવું. પછી તેને

હીલવ હીલવ કરીને થંડું પડવા દેવું. જ્યારે ઘણું થંડું પડેકે તાજા ઈડાં ૪ ને એક કાંશી આમાં હોહોવી નાખી દુધમાં નાખવા. પછી શારીપેઠે ઈડાંની શાથે દુધને મેલવી એકરશ કરવું. પછી તાજા ઇડા ૫—૭ લેઇ તેને છેરે જીણું નાકું પારી તેમાંથી બધું કાહાડી નાખી. પાણીએ કરી ઈડાંને અંદરથી ધોઇ નાખવા. પછી એ ઈડાંને પેલા દુધમાં મુકી હીલવ હીલવ કરી તેમાં દુધ ભરવું. પછી તેના નાકાને ઘઉના આટાથી બંધકરી આદશના વાસણમાં ઈડાંને ઉભાં મુકવા. જ્યારે દુધ ઘણું બંધાઈને કઠણ થાયકે ઈડાંને રકાબીમા મુકી તેબલપર મોકલવા. પછી તેને આસતેથી ભાંજી ઉપરના કોટલા કાહાડી નાખી રકાબીમાં મુકવા. અને છરીએ કાપીને ખાવો.

૧૧૦૯. ખીમાના પાટીસ અથવા ચાપ—ગોસતનો ખીમો અરધો રતલ લેઇ તેમાં જરા દરેલા મરી, જરા નીમક, ધાણાજીરાનો દરેલો મસાલો, જરા દરેલી હરદ, આદુ લસણનો છુંદેલો મશાલો નાખી હાથે કરી શારીપેઠે મેલવી નાખવો. પછી એક તપીલીમાં આશરે નવટાંક ઘી નાખી ચુલા ઉપર મુકી તેમાં એક નાદલો કાંદો જીણો કાપીને લાલ વઘાર કરવો. પછી તેમાં ખીમો નાખી ચમચથી મેલવીને તેમાં આશરે અરધો શેર પાણી રેડી ખીમાને ચેરવવો. જયારે તેમાંનું પાણી બલીને સુકો જેવો ખીમો થાયકે તપીલીને ઉતારવી પછી દોહોર શેર શારા મોહોતા પટેટાને પાણીમાં આખા નરમ બાફી કાહાડવા. પછી છોલીને એક વાસણમાં નાખી તે ગરમ ગરમ હોય તેતલાંજ તેને ભચડીને મસલી નાખી નરમ માવા જેવા કરવા. પણ એ પટેટાને મસલતી વખતે તેમાં જરાક નીમક જરા દરેલા મરી તથા એક તાજા ઈડાંને ભાંજીને તેમાં નાખી શારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરવું. એમાં ઈડાં નાખવાનું કારણ એકે એથી પટેટા જરા ચીકાશ ધરે છે તે શાથ પાટીસ તલતી વખતે ફાતી નહી જાય, તથા ખીમામા જરા વેલાતી સાસ છાંટવો. પછી નાના મોહોતા જેવા પાટીસ બનાવવાના હોય તેટલો એ મસલેલા પટેટામાંથી થોડો હાથમા લેઈ તેનું કોડીઉ કરી તેમા પેલો ખીમો થોડો ભરી તે દેખાય નહી તેમ વાલીને તેને ગોલ લાવશાની કાની કરી હથેલી ઉપર મુકી બીજા હાતે જરા આશતેથી તેને દાબીને પેંડાની કાની કરવા. પછી તેને પાંઉની કીરીમ અથવા ઘઉનો રવો બધે લગાડી ડોહોવેલા ઈડાંમાં બોલી કાહાડી ચુલા પર પેણામાં કકરતાં ઘીમાં મુકી લાલ તલી કાહાડવ. એ પરમાણે તે મસલેલા પટેટાના જેટલા પાટીશ થાય તેટલા બનાવી કાહડવા. સુચના—આએ એઠલ આપેલા સઘલી જાતના પાટીસ બનાવવાની એકજ રીત છે પણ એમાં જુદી જુદી ચીજો ભરવાથી જે જાતની ચીજ ભરી હોય તે નામથી એ પાટીસ અથવા ચાપ કેહેવાએ છે. પણ જો એને ઘીમાં નહી તરે તો તંદુલમાં મુકી ભુંજી કાહાડવા. નહી તો કે એક કલાઈના ઢાકણામાં અથવા ખુમચામાં જરા ઘી લગાડી એ પાટીસ મુકી તેની ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી એથે ઉપર આતશનો ઈંગાર મુકીને ભુંજવા, જરા રાતા થાયને કાહાડવા.

૧૧૧૦. બદામ દરાખના પાટીસ—જેમ ઉપર ખીમાના પાટીસ બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૧૧૦૯) તેજ પરમાણે પટેટાંને મસલીને માવા જેવા કરી તેના કોડીઆ બનાવવા પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતના ખીમાને બદલે ઘીમાં તલી કાહાડેલી બદામ દરાખ એમાં ભરી ઉપલી રીતે બનાવી ભુંજી કાહડવા અથવા તલી કાડાડવા.

૧૧૧૧. **માછલીના પાટીસ અથવા ચાપ**—જેમ ઉપર ખીમાના પાટીસ બનાવવાની રીત છે ("જુઓ ના૦ ૧૧૦૯) તેજ પરમાણે પટેટાને મસલીને તેના કોડીઆ બનાવવા પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતના ખીમાને બદલે તાજી રામશની અથવા તાજા છમ નાની કટકીઓને ખારી રાંધી કાહાડી તેમાંથી તેનો કાંટોકાહાડી નાખી જીણા જીણા કટકા કરી ઉપર જરા વેલાતી શાસ છાંટી એ માછલીના કટકા તેમાં ભરી ઉપલી રીતેબનાવી ભુંજી કાહાડવા અથવા તલી કાહાડવા.

૧૧૧૨. માછલીના પાટીસ અથવા ચાપ—જેમ ઉપર ખીમાના પાટીસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૧૦૯) તેજ પરમાણે પટેટાને મસલીને તેના કોડીઆ બનાવવા.

પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતના ખીમાને બદલે તાજી રામશની અથવા તાજા છમનાની કટકીઓને ખારી રાંધી કાહાડી તેમાંથી તેનો કાંટો કાહાડી નાખી જીણા જીણા કટકા કરી ઉપર જરા વેલાતી સાસ છાંટી એ માછલીના કટકા તેમાં મુકી ઉપલી રીતે બનાવી ભુંજી કાહાડવા અથવા તલી કાહાડવા.

૧૧૧૩. **ઇંડાંના પાટીસ અથવા ચાપ**—જેમ ઉપર ખીમાના પાટીસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૧૦૯) તેજ પરમાણે પટેટાને મશલીને તેના કોડીઆ બનાવવા, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોસતના ખીમાને બદલે મરઘીના ઇંડાંને ઘણા કઠણ બાફી કાહાડી થંડા પડવા દેવા. પછી તેના કોટલા કાહાડી નાખી હરએક ઇંડાંને વચમાંથી કાપી બબે કટકા કરવા. પછી એ ઇડાંનો એકેક કટકો તે પટેટાના કોડીઆમાં મુકી ઉપલી રીતે બનાવી ભુંજી કાહાડવા.

૧૧૧૪. **કવાબના પાટીસા અથવા ચાપ**—જેમ ઉપર ખીમાના પાટીસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૧૦૯) તેજ પરમાણે પટેટાને મસલીને કોડીઆ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે ગોશતના ખીમાને બદલે ગોસતના ખીમાના તલી કાહાડેલા નાઢલા કવાબ એકેક મુકી ઉપલી રીતે બનાવી ભુજી કાહાડવા. અથવા ઘીમા તલી કાહાડવા.

૧૧૧૫. **જેલી જામના પાટીસ અથવા ચાપ**—જેમ ઉપર ખીમાના પાટીસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૧૦૯) તેજ પરમાણે પટેટાને મસલીને કોડીઆ બનાવવા. પણ એમા ફરક એટલોજ કે ગોસતના ખીમાને બદલે કોઈબી જાતની જામ મુકી ઉપલી રીતે બનાવી ભુંજી કાહાડવા અથવા તલી કાહાડવા.

૧૧૧૬. **ઇંડાંની અકુરીના પાટીસ અથવા ચાપ**—જેમ ઉપર ખીમાના પાટીસ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૧૦૯) તેજ પરમાણે પટેટા મસલીને કોડીઆ બનાવી ભરીને ઉપલી રીતે તલી કાહાડો, પણ ફરક એતલોજ કે ખીમાને બદલે ઇંડાંની બનાવેલી કઠણ અકુંરી તેમાં ભરવી.

૧૧૧૭. **ખમણના સમોસા**—એક મોહોતા નાલીએરને ભાંજી તેને ખમણીને ખમણ કાહાડવું. ખમણતાં ખમણતાં કોપરાનો લાલ ભાગ જણાય કે ખમણવું નહી. પછી એક તપીલીમાં એ નાલીએરનુ ખમણ તથા અરધો શેર શોજી સફેદ ખાંડ અને આસરે અરધી નવટાંક ઘી નાખી ચુલા ઉપર મુકી બલતાની ધીમી આંચ કરી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરીને ચીકી જેવું કરવું. જ્યારે ખમણ ચીકી જેવું થાય કે તેમાં થોડું ખમણેલું જાયફલ, ખોખરા કીધેલા થોડા એલચી દાણા નાખી શારી પેઠે મેલવી દેઈને તપીલીને ઉતારી ઉપર થોડો ગોલાબ છાંટવો. પછી ઉપર પરમાણે માનના રોટલાનો આટો બાંધી (જુઓ ના૦ ૧૦૫૯) તેના નાઢલા ગોલા સમોસા જેવા મોહોતા અથવા નાના બનાવવા હોય તે પરમાણે કરવા, પછી તેને વણીને તેમાં એ ખમણ મુકી એક બીજા પર તેના છેડા વાલીને તરણ ખુણાના આકારના જરા વણી કાહાડી તંદુલમાં લાલ ભુંજી કાહાડવા. એતલે ખમણના સમોસા થયા.

૧૧૧૮-૧૯. **બરફીના તથા માવાના સમોસા**—જેમ ઉપર ખમણના સમોસા બનાવવાની રીત છે [જુઓ ના૦ ૧૧૧૭] તેજ પરમાણે એ બનાવવા. પણ ફરક એતલોજ કે એમાં કોપરાનું ખમણ નહી મુકવું, પણ તેને બદલે શોજી બરફીનો ભુકો કરી અથવા દુધનો બનાવેલો તાજો માવો મુકી ઉપલી રીતે બનાવી ભુંજી કાહાડવા. જો એ બરફીના ભુકા અથવા માવામાં ગોલાબ તથા એલચીદાણા મેલવશો તો વધારે શવાદ આપશે.

૧૧૨૦. **જેલીના સમોસા**—જેમ ઉપર ખમણના સમોસા બનાવવાની રીત છે [જુઓ ના૦ ૧૧૧૭] તેજ પરમાણે બનાવી ભુંજી કાહાડવા. પણ ફરક એતલોજ કે એમા કોપરાનું ખમણ નહી ભરવું અને તેને બદલે કોઈબી જાતની જામ મુકવી.

૧૧૨૧. **પાણ ચાપ અથવા પાણ કેક બનાવવાની રીત**—એનો સામન-મરઘીના ઇંડાં ૩, ઘઉનો મેંડો ૧ ટીપરી, થોડી ખાંડ, જરા ખમણેલું જાયફલ, ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા પાઆ તોલો અને એ આટો ધારો જેવો થાય

આટલું ભેંસનું તાજુ દુધ. એને બનાવવાની રીત—પેહેલા ઇંડાને એક કાસીઆમાં એકેક ભાંગી તપાશવા જે કોહેલા અથવા દોડરેલા નહી હોય. પછી તે ઈડાંને શારીપેઠે હીલવ હીલવ કરી કફ ચહુરાવો. પછી એક તપીલીમાં મેંડો નાખી તેમાં એ ડોહોવેલા ઈડાં નાખી અને એક ચમચો દુધ રેડી તથા એલચીદાણા અને જાયફલ નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવા દેવો. પછી તેમાં ખાંડ નાખવી. પછી તેમાં થોડું થોડું દુધ રેડતાં જઈ શારીપેઠે બધાને મેલવીને એ આતાને જરા ધારો કરછી ઉતરતો બાંધવો. પછી એ આતાના વાસણને આશરે ૧૫-૨૦ મીનીત રેહેવા દેવો. પછી એક લોહોઢીને ચુહુલા ઉપર મુકી ગરમ કરી જરા ઉપર ઘી નાખી શોજ કપરાના કતકાથી તે લોહોઢીને શારીપેઠે લુછીને સાફ કરવી. પછી લોહોઢીપર જરા ઘી રેડીને તવાથાએ કરી બધે ફેરવવું અને પેલા આતાને શારીપેઠે ઘુંટી કરછી ભરી તેની ઉપર રેડી ચાપતની ક.ની તવાથાએ સેરવ સેરવ કરી સરખું પોહોરૂ કરવું. તલીએ બલતું કરવું નહી, પણ સારા ઈગારપર કામલેવું કારણ કે બલતુ કીધાથી પાણચાપ લોહોઢીપર ચચરી જશે. તલીએનું પર લાલ થાય કે તવાથાએ ફેરવીને બીજુ પર લાલ કરવું લાલ થાએ કે ઉપર જરા ખાંડ ભભરાવી લોહોરીપર જ તવાથાએ કરી પતરેલના જેવી બીંડરી વાલીને રકાબીમાં મુકો. એ પરમાણે લોહોઢીપર ફરતું જરા ઘી લગાડતા જવું અને બનાવતાં જવુ એતલે પાણચાપ થયા. એવારીતે જેતલો આટો હોય તેના પાણચાપ બનાવવા. એ પાણચાપ ગરમ ગરમ હોય તેવાજ ખાધામાં સારો સવાડ આપે છે. એ પાણચાપ જાડા બનાવવા નહી પણ જેમ બને તેમ પાતલા ચાપતના જેવા બનાવવા. કેતલાંક લોકો દુધમાં એ આટો બાંધવાને બદલે પાણીથી પણ બાંધે છે.

૧૧૨૨. **માવાના પાણ ચાપ અથવા પાણ કેક**—જેમ ઉપર પાણચાપ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૧૧૨૧) તેજ પરમાણે સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે ઉપર ખાંડ ભભરાવાને બદલે દુધનો બનાવેલો નરમ મીઠો માવો ઉપર મુકી હાથની આંગલી આંગલીએ ઉપર શરખો બધે લગાડી ઉપલી રીતે ગોલ બીંડરી વાલીને રકાબીમાં મુકવા. એતલે માવાના પાણચાપ થયા.

૧૧૨૩. **બદામના પાણચાપ અથવા પાણ કેક**—જેમ ઉપર પાણચાપ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૧૧૨૧) તેજ પરમાણે સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે ઉપર ખાંડ ભભરાવાને બદલે બદામની છોલેલી બીજને ખુબ બારીક ઘુંડી તેમાં ખાંડ ભેલી એ ખાડ ભેલેલી ઘુંડેલી બદામ તરતજ ઉપર ફરતી બધે નાખી ઉપર પરમાણે ગોલ બીંડરી વાલી રકાબીમાં મુકવા એતલે બદામના પાણચાપ થયા.

૧૧૨૪. **જેલીના પાણચાપ અથવા પાણ કેક**—જેમ ઉપર પાણચાપ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૧૧૨૧) તેજ પરમાણે સામન લેઈ તેવીજ રીતે એ બનાવવા. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે તરતજ કોઈબી જાતની જામ જરા ઉપર ફરતી લગાડી ઉપલી રીતે ગોલ બીંડરી વાલી રકાબીમાં મુકવા. એતલે જેલી અથવા જામના પાણચાપ થયા એને " સ્કાચ પાણકેક " કરીને કહે છે.

૧૧૨૫, **લવંગનું એસેનસ**—એ એસેનસ કેતલીક જાતની વેલાતી મીઠાઇ બનાવવામાં અને સવાહીશત સરબત બનાવવામાં વપડાય છે એક કાચનું વાસણ લઈને તેમાં અરધો દરામ લવંગનું તેલ નાખી તેની અંદર બે આઉસ 'સ્પીરીત વાઈન" મેલવવું એતલે લવંગનું એસનસ થશે. [જુઓ બીજી રીત નાο ૧૧૨૭]

૧૧૨૬. **તજનું એસેનસ બનાવવાની બીજી રીત**—૩।। આંઉસ ઘુંડેલી તજના ભુકાને એક બાતલી " પુરફ સ્પીરીત "માં નાખી ૭ દાહાડા સુધી રેહેવા દેવું. પછી ગાલી કાહાંડી બાતલીમાં નામી મજબુત બુચ મારવો. એ એસેનસ કેતલીક જાતની વેલાતી મીઠાઈ બનાવવામાં અને શવાદીશત શરબત બનાવવામાં વપડાય છે. [જુઓ બીજી રીત નાο ૧૦૩૩].

૧૧૨૭. **લવંગનું એસેનસ બનાવવાની બીજી રીત**—લવંગના ઘુંડેલા થોડા ભુકાને " સ્પીરીતવાઇન "માં નાખી થોડા દાહાડા રેહેવા દેઈ ગાલી કાહાડવું. એ એસેનસ કેતલીક જાતની વેલાતી મીઠાઈ તથા સરબત બનાવવામાં વપડાય છે.

૧૧૨૮. ખીમાપર આખી દાલના ઈંડાં જેમ ઉપર ગોસતનો ખીમો બનાવવાની રીતછે (જુઓ ના૦ ૧૭૭) તેજ પરમાણે બધો સામન લેઈ ખીમો બનાવવો. જ્યારે ખીમો ચરીને તે માંનું પાણી બલી જાય અને તપીલીને ચુલા ઉપરથી ઊતારતી વખતે તેમાં મરઘીના આખી દાલના તાજા ઈંડાં ૨–૩ ભાંજી ઉપરથી ફરતાં નાખવાં. ઈંડાં બંધાએને તપીલીને ઊતારવી.

કેક બનાવવાની રીત.

૧૧૨૯. સીનામન (તજના) કેક—૬) ઇંડાંની સફેતીને સારી પેઠે કઠણ કફ ચહડાવી તેમાં અરધો રતલ ચારેલી ખાંડ અને ૮ આંઉસ ઘઉનો મેંડો નાખી મેલવવું, તથા તેમાં અરધો રતલ ગરમ કીધેલું માખણ નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી દેવું. પછી તેમાં છુંડેલી તજનો બારીક ભુકો અરધો આંઉસ નાખી મેલવીને એક પતરાના "મોલ્ડ" માં સારીપેઠે માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી આશરે અરધો કલાક પહેરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું.

૧૧૩૦. સોડા કેક—માખણ અરધો રતલ, ઘઉનો મેંડો ૧ રતલ, ખાંડ પાઆ રતલ, ધોઈને સુકી કીધેલી કરંટ દરાખ અરધો રતલ, "કારબોનેટ આવ સોડા" ૫૦) ગરેન, દુધ અરધી પેંટ, તાજા ઈંડાં ૨) નંગ, પેહેલા એક વાસણમાં માખણ નાખી તેમાં આટો અને ખાંડને શારીપેઠે મશલીને મેલવી દેવો. પછી ઇંડાને ડોહોવીને તેમાં નાખવા. પછી દુધમાં કારબોનેટ આવ સોડા મેલવી દઈ એ આટાના વાસણમાં રેડી બધાને આશરે ૫) મીનીટ સુધી હીલવ હીલવ કરી મેલવી દેવો. પછી કેક બનાવવાના પતરાના એક મોલડમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી ધીમી ભઠીમાં આશરે દોહોર થી બે કલાક ભુંજવા મુકવું.

૧૧૩૧ તી કેક બનાવવાની રીત—ચારેલી ખાંડ ૧ આંઉસ, સુકો મેંડો ૬ આંઉસ, ૧ લીંબુની જીણી ખમનેલી છાલ, ઈંડા ૪ નંગ, માખણ પાઆ રતલ, કરંટ દરાખ ૧ આંઉસ. પેહેલાં ઇંડાંની દાલ તથા સફેતીને જુદી જુદી કફ ચહડાવો. પછી તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને મેંડો નાખો. પછી તેમાં લીંબુની છાલ તથા દરાખ નાખી બધાને મેલવી દેવો. પછી માખણને જરા ગરમ કરી તેમાં નાખીને બધાને સારીપેઠે મેલવવું. પછી તેમાં એક નાહાની ચમચી "કારબોનેટ આવ સોડા" નાખી બધનો સારી પેઠે હીલવ હીલવ કરીને મેલવી દઈ પતરાના મોલ્ડમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી ભરી મધીઅમ ગરમીની ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. (જુઓ બીજી રીત ના૦ ૧૧૩૨)

૧૧૩૨. બીજી રીત—માખણ ૨) આંઉસ ઘઉનો સોજો આટો અરધો રતલ અને થોરી ખાંડ તથા ૧ તાજું ઈંડું. પેહેલા માખણને આટામાં મશલી નાખવું. પછી ખાંડને બારીક છુંડી તેમાં નાખી ઈંડાંને ડોહોવી તેમાં નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવી દઇ તેના ૨) પાંઉ અથવા કેક બનાવી પતરા ઉપર માખણ લગાડી તેની ઉપર મુકી આશરે અરધો કલાક ભુંજવા મુકવા.

૧૧૩૩. વાઈન કેક—મેંડો પોણો રતલ, તાજું માખણ અરધો રતલ, ખાંડ અરધો રતલ, ઈંડાની ફકત દાલ ૨), સફેદ વાઇન પાઆ પેંટ. પેહેલા માખણ, ખાંડ તથા આટો મેલવી દેવો. પછી ઈંડાને ડોહોવીને તેમાં નાખવા અને વાઈન રેડી બધાને શારી પેઠે મેલવી એક રશ કરવું. પછી તેની ઘણી પાતલી રોટલી વણી કાહાડી ઊપર ગલાસ દાબીને નાહાના નાહાના ગોલ બીસકીટના જેવા કટકા કાપી કાહાડવા. પછી તેની ઉપર ઈંડાંની સફેતી લગાડી ઉપર છુંડેલી તજનો બારીક મેંડા જેવો ભુકો ભભરાવી બીશકીટ ભુજવાના પતરા ઊપર જરા આટો ભભરાવી તેની ઉપર એ બધા ગોલ કેકને સરખા મુકી ભઠીમાં મુકવા. જરા રતાશદાર થાય કે તરત બાહાર કાહાડવા. ..

૧૧૩૪. કરંટ (દરાખના) કેક—સોજી સાફ કીધેલી જીણી કરંટ દરાખ ૨) આંઉસ, તાજુ માખણ પાઆ રતલ, ઘઉનો મેંડો અરધો રતલ, ખાંડ ૪) ચમચા, તાજા ઈંડાં ૨) નંગ, બરાંડી ૧ ચમચો, થોરૂં તાજું દુધ અને છુંડેલી તજનો બારીક જરા ભુકો. પેહેલાં માખણની અંદર આટાને મસલી નાખો. પછી તેમાં દરાખ, તજ, ખાંડ અને ઇંડાં, બરાંડી અને એ આટો

મશળી શકાય એટલું દુધ રેડી બધાને સારીપેઠે મેલવી તેનો ગોરો કરવો. પછી જોઈએ તો તેને રોટલા જેવું પાતલું વણીને કતકા કાપી કાહાડી પતરા ઉપર માખણ લગાડી તેમાં એ કતકાઓ મુકીને ભઠીમાં ભુંજવા મુકો અને જોઈએ તો કેક બનાવાના પતરાના નાહાના નાહાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં ભરીને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા. (જુઓ બીજી રીત નાં૦ ૧૧૩૫.)

૧૧૩૫. બીજી રીત—પેહેલાં ૧) રતલ માખણની ક્રીમ બનાવી તેમાં ૧ રતલ ખાંડ નાખવી. પછી તેમાં દોહોડ રતલ ઘઉનો મેંડો અને ૧ રતલ ઝીણી કરંટ દરાખ, એક ચમચો છુંડેલી તજનો બારીક ભુકો, થોરૂં ખમનેલું જાયફલ અને ૪ તાજા ઈંડાં નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછી કેક બનાવવાના પતરાના નાહાના નાહાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી થોરી થોરી ભરવી. એ પરમાણે એ મેલવણીના જેટલા કોડીઆં થાય તેટલા ભરીને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા. એટલે કરંટ કેક થશે.

૧૧૩૬. ઈસપંજ કેક—કોઇબી જાતના નાહાલા ઈસપંજ કેક બનાવતી વખતે આટલું ધેયાનમાં રાખવું કે જેતલાં નંગ તાજા આખાં ઈંડાં લેવો તેના વજણ બરાબર ખાંડ લેવી તથા તે ઈંડાના અરધા વજણ ભાર ઘઉનો મેંડો લેવો તથા મરજી પરમાણે તેમાં સુગંધને વાસતે કોઈબી જાતની જે તે એક ચીજ નાખવી જેવી કે છુંડેલું જાયફલ, તજનો ભુકો અથવા લીંબુની ખમનેલી છાલ સાથે તેનો રસ. એને બનાવવાની રીત—પેહેલાં ઇંડાંને ભાંજી તેની દાલ તથા સફેતી જુદી કાહાડવી. પછી દાલને ચમચાથી હીલવ હીલવ કરી તેમાં ખાંડ નાખી મેલવીને તેમાં આંટો, તજનો ભુકો અથવા લીંબુની ખમનેલી છાલ વગેરે નાખી સફેતીને મજબુત કફચહરાવી તેમાં નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવી દઇ કેક બનાવાના પતરાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં થોરી થોરી ભરી પદરખાને ભઠીમાં ભુજવા મુકવા. યાદ રાખવું કે જો ઈંડાં ૧૦ નંગ લીધા હોય તો એક તરાજુમાં એક ગમ ઈંડાં મુકવા અને બીજી ગમ ખાંડ મુકીને ઈંડાની બરાબર તોલી લેવી. પછી એ ઇંડાંના અરધા વજણ ભાર યાને ૫) ઇંડાં તરાજુમાં મુકી બીજી ગમ ઘઉનો મેંડો મુકી તેના વજણ બરાબર આટો તોલી લેવો. કેટલાક લોકો એ આટો મેલવતી વખતે એમાં માખણ પણ નાખે છે પણ જો માખણ નાખો તો ઘણુંજ થોરૂ માખણ લેવું.

૧૧૩૭. પલેન કેક-ઘઉનો ચારેલો આટો એક રતલ, માખણ પાઓ રતલ, ખાંડ બે આંઉસ, દુધ અરધી પેંટ, ખમીર બે ચમચા, ઇડું એક નંગ "કેરાવે સીદ" મરજી પરમાણે. પેહેલા આટામાં માખણ નાખી મસલવું. પછી તેમાં બાકીનો બધો સામન નાખી બધાને સારીપેઠે મસલીને એક ગોરો કરી તે આટો ચહરવાને વાસતે થોડોવાર રેહેવા દેવો. પછી તેને ફરીથી ગુંડી મસલીને કેક બનાવાના તરેહવાર આકારના પતરાના નાહાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી થોરી થોરી ભરી ભઠીમાં ભુંજવા મુકો. પછી ઉપર સફેદ ચારેલી ખાંડ ભભરાવવી.

૧૧૩૮. આલમંડ (બદામના) કેક—મીઠી બદામની બીજ અરધો રતલ, કવરી બદામની ૪ બીજ, તાજા ઇંડાં ૧૨, ચારેલી ખાંડ એક રતલ, મેંડો ૩ રતલ, બે લીંબુની ખમનેલી છાલ. બદામના છલતાં કાહાડી નાખી કોરડી કરી રોઝી ખાનીમાં છુંડીને બારીક જેવી કરવી. પછી ઇંડાંને સારીપેઠે કફ ચહરાવી થોરી થોરી કરીને છુડેલી બદામમાં નાંખવી તથા તેમાં થોરી થોરી ખાંડ નાખતાં જવું અને લાકડાના બનાવેલા ચમચાથી ખુબ મેલવતાં જવું. પછી તેમાં થોરો થોરો આટો નાખી મેલવતા જવું. પછી માખણને ગરમ કરી (પણ ઘણું તાવવું નહીં) તેમાં થોરૂ નાખી મેલવવું. જ્યારે એક ભાગ મલી રહે કે બીજું થોરૂ માખણ નાખી ફરી મેલવવું. તારબાદ લીંબુની છાલ નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી કેક બનાવાના પતરાના મોલડમાં સારીપેઠે જારૂં જેવુ માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં નાખી પોણો મોલડ ભરવો. પછી ભઠીમાં આશરે ૧॥—૨ કલાક ભુંજવા મુકવું. જયારે ભુંજઈને ઉપરથી રતાશદાર થાય કે તેની ઉપર એક કાગજને કટકો મુકવો કે ઉપરથી બલી નહીં જાય.

૧૧૩૯. બદામના મકરૂન—મીઠી બદામની બીજ એક રતલ, છુંદેલી ખાંડ ૧ા રતલ, ૮ તાજા ઇંડાંની સફેતી. પેહેલાં બદામની બીજના છલતાં કાહાડી નાખીને છુંડવી. પછી તેને કોરડી કરી છુંડીને બારીક લાહી જેવી કરવી. છુંડતી વખતે તેમાં ઇંડાંની સફેતી જરા જરા નાખવી. પછી બાકી રહેલી સફેતીને સારીપેઠે કફ ચહરાવી તેમાં થેારી થેારી ખાંડ નાખી મેલવતાં જવું. પછી તેમાં થેારી થેારી છુંડેલી બદામ નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરી "વેફર પેપર" ને ભુંજવાના પતરા પર માંખણ લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણીના થેારા થેારા દુર બેટકાં નાખી ધીમી ભઠીમાં જરાવાર ભુંજવા મુકવા.

૧૧૪૦. મકરૂન કેક—મીઠી બદામની બીજ ૪ આંઉસ. કવરી બદામ પાઆ આંઉસ, બરાંદી એક ચમચેા, "લેાફ શુગર" ૧૦ આંઉસ, તાજા ૬ ઈંડાની સફેદી, એક ખાતા લીંબુની છાલ. પેહેલાં ખાંડમાંથી બે ગાંગરા લઈ તેની ઉપર લીંબુની છાલને સારીપેઠે મસલવી. જેથી લીંબુની છાલનેા વાસ ખાંડમાં આવશે. પછી બાકીની ખાંડને છુંડીને ચારી નાખવી. પછી બદામન છલતાં કાહાડી તેમાંથી બે આંઉસ બદામને તથા કવરી બદામને શેાજી ખાનીમાં છુંડી નાખવી, છુંડતી વખતે તેમાં બરાંદી અને બે ઈંડાની સફેતી થેારી થેારી નાખવી. પછી સારી પેઠે ખુબ હીલવ હીલવ કરી તેમાં બાકી રહેલી બે આઉસ બદામના જીણા જીણા કટકા કરી તેમા નાખવા. પછી તેમાં પેલી લીંબુ મસલેલી ખાંડને છુંડી ભુકી કરીને નાખવી તથા પેલી બાકી રહેલી બીજી ખાંડને પણ છુંડીને નાખવી. પછી બાકી રહેલી ૪ ઈંડાની સફેતીને ખુબ મજબુત કફ ચહરાવી તેમાં નાખી મેલવી ઘટ જેવી મેલવણી કરવી. પછી કાગજ ઊપર માખણ લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણીના ચમચાએ કરી છુટા છુટા અખરેાટ જેટલાં બેટકા નાખી ધીમી મધીઅમ ભઠીમાં પતરા ઉપર મુકી આશરે ૧૫ મીનીટ ભુંજવા મુકવા.

૧૧૪૧. જીનજર કેક—દરેલી સુંઠ એક આંઉસ, શારેા ચારેલેા મેંડેા એક રતલ, બુરાખાંડ પેાણેા રતલ, માખણ અરઘેા રતલ. એ બધાને મેલવી તે વણી શકાય એટલું પાણી રેડી મસલી તેનેા ગેારેા કરી વેલણથી પાટલુ વણવું, પછી તેના નાહાના નાહાના ગેાલ બીસકીટના જેવા કેક કાપી પતરા ઉપર મુકી ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા.

૧૧૪૨. તીપસી કેક—૩-૪ દાહાડાનું વાસી મેાહેાતું ઈસપંજ કેક અથવા શેવાય કેક લેવેા. પછી તે કેકને જરા તલીએથી કાપી સરખું કરી રકાબીમાં મુકી ઉન ગુંઠવાના સુઈઆએ કરી તેમાં ફરતાં આંધરા પારવા. પછી એ કેક ભીંજઈને તર થાય એતલેા શેરીવાઇન લઇ તેમાં ૨) ગલાસ ભરી બરાંદી નાખી એ કેકની ઉપર ફરતેા રેડી દેવેા. પછી તે રકાબીમાના દારૂને એક વાસણમાં નીપારી કાહાડી ફરીથી તેની ઉપર રેડવેા. એ પરમાણે તે કેક દારૂથી ભીંજઈને તરત થાય તયા સુધી કરીઆ કરેા. પછી બે આઉસ મીઠી બદામની સલેસ કરી તે કેકમાં બધે ફરતી ખેાસવી. પછી અરધેા શેર કસતરનું દુધ બનાવી તેની આશેપાસ ફરતું રેડી તેબલપર એ કેકની રકાબી મેાકલવી. જો શેરીવાઈન તથા બરાંદીમાં અરધાં લીંબુનેા રશ નાખી રેડશેાતેા વધારે સવાડ આપશે, (જુએા બીજી રીત ના૦ ૧૧૪૩)

૧૧૪૩. બીજી રીત—એક દજણ નાહના વાસી ઈસપંજકેક લેવા. પછી તેમાંથી ૫) કેકને એક રકાબીમાં પાશે પાશે મુકવા, પછી તેના ઉપર "રાજબરી જામ" જરી જેવી પાંથરવી. પછી બીજા ૪ કેકને ઉપર મુકવા અને તેની ઉપર પાછી બીજી જામ પાંથરવી, પછી તેની ઉપર બીજા ૩) કેક મુકવા. પછી ૩ ગલાસ ભરીને શેરીવાઈન અને ૨ ગલાસ ભરીને બરાંદીને સાથે મેલવી કેકની ઉપરથી જરા જરા રેડીને તેમાં પચાવવેા. પછી કસતરનું દુધ બનાવી તેમાં રેડી તેબલ પર મેાકલવું.

૧૧૪૪. કુવીન કેક—૬) તાજાં ઈંડાં મેંડેા અરઘેા રતલ, લેાફસુગર અરઘેા રતલ, જીણી કરંટ દરાખ ૬ આંઉસ, પીગલાવેલું માખણ અરઘેા રતલ, અરઘા લીંબુની ખમણેલી છાલ. બરાંડી બે ચમચા. પેહેલા માખણમાં ખાંડ નાખી મેલવવું. પછી તેમાં મેંડેા, દરાખ અને દેાહેાવેલા ઇડાં, લીંબુની છાલ તથા બરાંડી નાખી બ

ધાને શારીપેઠે આશરે ૧૦ મીનીટ ઘુંટ ઘુંટ કરી કેક બનાવવાના નાહાના પતરાના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી ભરી ભઠીમાં આશરે ૧૫ મીનીટ ભુંજવા મુકવા.

૧૧૪૫. આલમંડ ચીજકેક—પાઆ રતલ મીઠી બદામની બીજના છલતાં કાહાડી નાખી ઘુંટીને બારીક માવા જેવી કરવી, છુંદતી વખતે તેમાં જરા જરા ગોલાબ નાખવો. પછી અરધો રતલ "લોફશુગર" અને બે ચમચા ભરી "રતાફીઆ" નામનું દારૂ અને છ આંઉસ તાજું માખણ નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી પીગલાવવું. પછી ઉતારી તે થંડુ પડે તયાં સુધી તેને ઘુંટ ઘુંટ કરવુ પણ તેને થરવા દેવુ નહી. પછી તેમાં છુંદેલી બદામ તથા છ ઈંડાંની ડોહોવેલી દાલ નાખી ચુહુલા પર ઘુંટ ઘુંટ કરી મેલવીને જ્યારે બંધાવા આવે કે ઉતારી પારી તેને ચાંનીમાં નાંખી મસલીને ભુકા જેવું કરી નાખવુ. જોઈએ તો એમાં લીંબુની જીણી ખમણેલી છાલ નાખી મેલવી દેવું. પછી માનના રોટલાનું પર કોડીઆના જેટલાં વણી કાહાડી કેક બનાવવાના પતરાના કોડીઆમાં એ પર ફરતું પાંથરી તેમાં એ મેલવણી થોરી થોરી ભરવી. પછી ઘઉના પાણીમાં બાંધેલા આટાની જારી ગાંઠીઆ જેવી સેવ વણી વલ આપીને તેની ઉપર તેના ઉભા તથા આરા બે કટકા મુકવા, પછી તેને ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા. [જુઓ માનનો રોટલો બનાવવાની રીત નાં૦ ૧૦૫૯]

૧૧૪૬. લેમન ચીજ કેક—અરધો રતલ લોફ સુગર, લીંબુ મોહોતા દોહોર, બરાંદી દોહોર ચમચો, માખણ પાઆ રતલ, તાજા ઈંડા ૪). પેહેલાં લીંબુની છાલ જીણી ખમણવી. પછી એક વાસણમાં ખાંડ તથા લીંબુનો રશ નાખી ચુહુલા પર મુકી ખાંડને પીગલાવવી. ખાંડ પીગલે કે ગારી કાહાડી તેમાં ૨) ચમચા બરાંડી અને માખણ નાખી ઘુંટ ઘુંટ કરી મેલવી દેવો. પછી લીંબુની છાલ તથા ડોહોવેલાં ઈંડાં અને બે ઈંડાની કફ ચહરાવેલી સફેતી નાખી બધાને સારી પેઠે ઘુંટી નાખી ચુહુલા પર મુકી ધીમી આંચ કરી એ મેલવની મધનાં જેવી ઘાહરી થાય તયાં સુધી ઘુંટ ઘુંટ કરી ઉતારવી. પછી કેક બનાવવાના પતરાના કોડીઆ લઇ માનના રોતલાનું પાટલું પર (પફપેસટ) તે કોડીઆના જેટલાં વણીને તેનું પર તે કાડીઆમાં પાંથરી પેલી મેલવણીમાંથી થોરી મેલવણી લઇ તેમાં મીઠી બીસકીટનો છુંદેલો બારીક ભુકો અથવા છુંદેલી બદામ નાખી મેલવીને તે કોડીઆમાં થોરી થોરી ભરવી. પછી ઊપર ઘઉના પાણીમાં બાંધેલા આટાની જારી સેવ વણી વલ આપી તેના આરા ઉભા બે કટકા મુકી ભઠીમાં આશરે ૧૫ મીનીટ ભુંજવા મુકવા. [જુઓ માનનો રોટલો બનાવવાની રીત નાં૦ ૧૦૫૯)

૧૧૪૭. ક્રીશતમશ (નાતાલ) ના કેક—એનો સામન સારો ચારેલો સુકો મેવો ૨) રતલ તથા રવો ૩ રતલ, તાજુ માખણ ૨) રતલ, જીણી કરંટ દરાખ ૫) રતલ, (પણ એ દરાખને પેહેલા સોજી કરી ધોઇને ચુહુલા આગલ સુકવવી) "લોફ શુગર" વેલાતી ખાંડ દોહોર રતલ, જાયફલ એક, તાજા ઇંડાં ૧૮ નગ (તેમાંથી ઇંડાંની દાલ તથા સફેતીને જુદા જુદા વાસણમાં રાખવી) છોલેલી બદામની બીજ એક રતલને થોડા ગોલાબ અથવા [આરંજ વાતર] ના પાણીમાં છુંડીને બારીક કરવી. તથા સીરો પાયલી બીજોરાની છાલ અથવા આરંજની શીરો પાયલી છાલ એક રતલને જીણી જીણી કાપવી. જો બીજોરા તથા આરંજની શીરો પાએલી છાલ નહી હોય તો તેને બદલે આદુનો મુરબો લેવો તથા જરા તજ, લવંગ અને જાવંટરીનો છુંડેલો બારીક ભુકો લેવો. એને બનારવાની રીત—પેહેલા માખણની ક્રીરીમ બનાવવી. પછી તેમાં લોફ શુગર [વેલાતી ખાંડ] નાખીને આસરે દસ મીનીટ સુધી ચમચાથી હીલવ હીલવ કરવું. પછી ઇડાંની સફેતીનો સારીપેઠે કફ ચહરાવી પેલા માખણ તથા ખાંડમાં નાખી મેલવી દેવો. પછી ઇંડાંની દાલને દશ મીનીટ સુધી હીલવ હીલવ કરવી. પછી પેલો મેવો, રવો, જાયફલ, જાવંતરી તજ વગેરેનો ભુકો નાખી બધાને આસરે અરધા કલાક સુધી સારીપેઠે મેલવી દેવું. પછી તેમાં થોડી થોડી કરંત દરાખ તથા આરંજ અને બીજોરાની શીરો પાએલી છાલ તેમાં નાખતાં જવું અને મેલવતાં જવું. પછી તેમાં પાઆ પેંત "માઉતન વાઈન" અથવા બરાંડી અથવા શેરીવાઇન નામી મેલવવું. પછી કેક બનાવાના પતરાના નાહાલા મોહોતા થોડા મોલડ [દબાઓ] લઈ તેને અંદરથી માખણ લગાડી

તેમાં માખણ ચોપડેલા કાગજનું બેવરૂ પર કરવું પછી તેમાં એ મેલવણી નાખી પોણો પોણો દબો ભરવો. પછી તેની ઉપર કાગજ મુકવું. પછી મધીઅમ તેજી ભઠીમાં ચાર પાંચ કલાક ભુંજવા મુકવું, પણ બલી નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. પછી ઈંડાંની સફેતીને એક વાસણમાં નાખી આશરે અરધા કલાક સુધી ફેફ ચહડાવવો. પછી તેમાં ચારેલી ખાંડ અરધો શેર નાખી મેલવતાં જવું અને જરા જરા લીંબુના રશના ટીપા નાખતાં જવું. જ્યારે કેક ભુંજઇને તઈયાર થવા આવે કે કાહાડીને તેની ઉપર છરીના પાણીથી એ સફેતીનું પાઆ ઈંચ જાડું પર કરવું, તથા તેની ઉપર પેપરમીંટના દાણાની નકસી ગોઠવી ધીમી ભઠીમાં પાછું મુકવું. સફેતી કઠણ થાયને કાહાડવું. પછી દબામાંથી કેક બાહાર કાહાડી તેની ઉપર વેલાતી રમકડા, ફુલ અથવા વાવતીઓ ખોશવી. જો હુશીઆર અને અનુભવી બનાવનાર હોશે તો એ કેક શારી રીતે બનાવી શકશે. જો થોડા બનાવવા હોયતો ઉપર કરતાં શામનનો અરધો ભાગ અથવા પાઆ ભાગ લેવો.

શરબત બનાવવાની રીત.

૧૧૪૮. ગોલાબનું શરબત—પેહેલા એક તપીલામાં મરઘીનુ ઇંડું કોતલાં સુધાં ભાંજી તેમાં એક ફુલીઉ પાણી રેડી હાતે કરી હીલવ હીલવ કરી કફ ચહરાવવો. પછી તેમાં ૬ શેર સફેદ એડા ખાંડ અથવા સાકરને બારીક છુંડીને નાખવી. પછી તે ખાંડ અથવા છુંડેલી સાકરમાં આશરે ૩ શેર શોજું પાણી રેડી ડોહોવીને ચુહુલા પર મુકી બલતાંની આંચ કરવી. જ્યારે તેમાં કકરા આવે કે તેમાં ખાતા લીંબુની ચીરનો રશ નાખી આંધરાંની ચમચે કરી ઉપરથી ખાંડનો (મેલ) કફ બાહાર કાહાડી નાખવો. જ્યારે બધો કફ નીકલી રહે અને શીરો સાફ દેખાય કે તપીલાને ઊતારી પાઠી બીજા સેાજા તપીલાની ઊપર સફેદ કપરામાંથી એ શીરો ગાલી કાહાડવો. પછી એ ગારેલા શીરાને ફુરીથી ચુહુલા ઉપર મુકવું. જયારે પાણીનો ભાગ ચોરો બલી રેહેવા આવે અને ચીકાશદાર જણાય કે ઇંગાર પર રાખી તેમાં આસરે પાઆ શેર શોજો ઉચો ગોલાબ રેડી મેલવીને થોડો વાર રેહેવા દેઈ, શીરો જરા ઘારો જેવો થાયકે તપીલાને ઉતારી પારી થંડુ પડવા દેવું. જયારે શીરો ઘણો થંડો પડે કે શોજી બાતલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારી રાખવો. પછી જયારે જોઈએ તયારે એમાંથી બે ચમચા ભરી એક તમદેલમાં નાખી તેમાં પાણી રેડીને પીવો. જો સરબત થોરૂ બનાવવું હોય તો થોરી ખાંડ લેવી.

૧૧૪૯. દારમનું સરબત-ઉપર જે ગોલાબનું સરબત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૧૧૪૮) તે પરમાણે ખાંડ અથવા સાકર લઈ તેનો પેહેલા શીરો બનાવી બીજા તપીલામાં કપરાથી ગાલી કાહાડો. પછી સારૂં ખાટું દારમ લેઈ તેના દાણા કાહાડી એક કાચના વાસણમાં એ દાણાને ભચડીને તેનો રશ કાહાડવો. પછી એ રશને ગાલી કાહાડવો કે તેમાં થરીઆ વખતપર હોય તે નીકલી જાય. પછી એ દારમના રશને પેલા ગારી કાહાડેલા શીરામાં રેડી ચુહુલા પર તપીલાને પાછુ મુકી ધીમી આંચ પર રાખી તેમાંનો પાણીનો ભાગ થોરો બલી રેહેવા પર આવે અને શીરો જરા ઘાહરો જેવો થાય કે ઊતારીને થંડો પરવા દેવો, પછી બાટલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. જો એ શરબત વખત પર ઘણું ખાટું થયું હોય તો બીજી થોરી ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં એ શરબતને ભેલી દેવુ.

૧૧૫૦ ફાલશાનું શરબત—શારા પાકાં ફાલશા ૨) શેર લઇ તેની ઉપરના જીણા દીચકા કાહાડી નાખી શાફ કરવા. પછી તેને એક કાચના વાસણમાં મુકવા. પછી તેની ઉપર થોરી ખાંડ અથવા છુંડેલી શાકર ભભરાવી તેમાં ખરમોતીને એક રાત રેહવા દેવો. બીજે દાહાડે તે ફાલશાને ખુબ ભચરીને તેનો રશ કાહાડી કપરાથી કાચના વાસણમાં ગારી કાહાડવો. પછી જેમ ઉપર ગોલાબનું સરબત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાο ૧૧૪૮) તે પરમાણે ખાંડ અથવા છુંડેલી શાકર લેઇ તેનો શીરો બનાવી બીજા તપીલામાં કપરાથી ગાલી કાહાડવો. પછી એ ગારેલા શીરામાં પેલો ફાલશાનો રશ રેડી મેલવીને ફરીથી તપીલાને ચુહુલા પર મુકી ધીમી આંચ કરવી. બે તરણ કકરા આવે અને તેમાંનો પાણીનો ભાગ થોરો બલી જઈને જરા ઘાહરો જેવો શીરો થાય કે ઉતારીને થંડો પરવા દેવો. ઘણો થંડો પડે કે બાતલીઓમાં ભરી

મજબુત બુચ મારવો. કદાચ ફાલશા ઘણા ખાતા હોય અને શરબત ઘણું ખાટું થયું હોય તો ફરીથી બીજી થોરી ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં મેલવી દેવો.

૧૧૫૧. સેંતુરનું શરબત—જેમ ઉપર ફાલશાનું શરબત બનાવવાની (જુઓ નાં૦ ૧૧૫૦) રીત છે તેવીજ રીતે એ શરબત પણ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ફાલશાને બદલે શારા પાકાં સેંતુર લેઇ તેમાં થોરી ખાંડ ભભરાવી એક રાત રાખીને બીજે દાહાડે તેને ભચરીને તેનો રશ કાહાડી ઉપર પરમાણે ખાંડના શીરામાં મેલવીને ઉપલી રીતે બનાવો.

૧૧૫૨. કરમદાનું શરબત—જેમ ઊપર ફાલશાનું શરબત બનાવવાની રીત (જુઓ નાં૦ ૧૧૫૦) તેવીજ રીતે એ શરબત બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ફાલશાને બદલે શારા પાકા કરમદાનો રશ કાહાડી ઉપલી રીતે બનાવો.

૧૧૫૩. ખાંડ લીંબુનું સરબત—એક તમલરમાં સફેદ ખાંડ થોડી નાખવી. પછી તેમાં લીંબુની ચીરનો રશ નીચવી તેમાં સોજું,,પાણી થોડું રેડી ચમચાથી ડોહોવી નાખવું. એટલે ખાંડ લીંબુનું શરબત થયું.

૧૧૫૪. નારંગીનું સરબત—જેમ ઊપર ફાલશાનું શરબત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૧૫૦) તેવીજ રીતે એ શરબત બનાવવું પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ફાલશાને બદલે શારી મોહોતી રશદાર નારંગીઓ લઈ છોલી તેની ચીરો કાહાડી કાચની રકાબીમાં મુકી ઉપર ખાંડ અથવા છુંડેલી સાકર ભભરાવી ખરમોતીને એક રાત રેહેવા દેવી. બીજે દાહાડે તેનો રશ કાહાડી ઉપર પરમાણે ખાંડ અથવા છુંડેલી શાકરનો શીરો બનાવી તેમાં એ રશ રેડી ઊપલી રીતે બનાવો. અથવા પેહેલા ગાહરો જેવો ખાંડનો શીરો બનાવી થંડો પારી તેમાં "એશેનશ આફ આરંજ"ના થોરા ટીપા નાખી મેલવશો તો નારંગીનો ખવાશ લાગશે.

૧૧૫૫. અનીનાશનું સરબત—જેમ ઊપર ફાલશાનું સરબત બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૧૫૦) તેવીજ રીતે એ શરબત પણ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ફાલશાને બદલે શારૂ પાકું અનેનાસ લેઇ છોલીને તેની પાટલી ચીરો કરી રકાબીમાં મુકી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવી બીજે દાહાડે તેનો રશ કાહાડી ઉપર પરમાણે ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં એ રશ રેડી ઊપલી રીતે બનાવો.

૧૧૫૬. કાફીનું શરબત—ઘણી આંગ બનાવેલી કાફીનું એક કપ લઈ તેમાં એક કપ ખાંડનો બનાવેલો ઘાહરો જેવો શીરો રેડી મેલવીને ગારી કાહાડવું. પછી બાતલીમાં ભરી બુચ મારવો.

૧૧૫૭. લીંબુનું શરબત—૧) પીંટ લીંબુનો રશ લેવો, અને ૨) રતલ શાકરને બારીક છુંડી એક તપીલીમાં નાખી તેમા લીંબુનો રશ રેડી ધીમી આંગે ચુહુલા પર મુકો અને તેની ઉપર ઉપરથી આંધરાની ચમચે કરી છારી કાહાડી નાખવી. પછી તેમાં લીંબુની પાટલી છાલ હરી તોલા નાખવી. જેઆરે શીરો તઈઆર થાય કે ફલાનેલના કપરામાંથી બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડી થંડો પડવા દેવો. પછી બાતલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારી થંડી જગા ઉપર મુકી રાખો. પછા જયારે જોઈએ તયારે એમાંથી ૨) ચમચા શરબત લેઈ પાણી રેડીને પીવો. જો શરબત ઘણુંજ ખાતું થઈ ગયું હોય તો બીજી શાકરનો શીરો બનાવી તેમાં મેલવી દેવો.

૧૧૫૮. સુંઠનું સરબત—૫) તોલા છુંડેલી સુંઠના બારીક ભુકાને ૧ શેર પાણીમાં નાખી ચુહુલા ઉપર મુકીને ઉકાલવું. પછી તેને ગારી કાહાડવું. પછી ગારેલા પાણીમાં ૨) શેર ખાંડ નાખી ચુહુલા પર મુકી તેનો શીરો બનાવી થંડો પડે કે બાતલીઓમાં ભરી મુકો.

૧૧૫૯. જીન પંચ—અરધા લીંબુની પીલી છાલ, એક લીંબુનો રશ, પોણી પેંટ, જીન દારૂ, શેરીવાઈન એક ગલાસ, પાણી બે પેંટ, એ બધાને એક કાચના વાસણમાં મેલવી દેવો. એમાંથી થોડું થોડું પીઉ.

૧૧૬૦. મલાહી દુધનું સરબત—એક મોહોતા તમલરમાં દુધની બનાવેલી સારી તાજી મલાહી આશરે પાશેર નાખવી. પછી તેમાં થોડું તાજુ દુધ રેડી ચમચાએ કરી ડોહોવીને એક

૨શ કરવી. પછી તેમાં એક ગલાસ ગેાલાબનું શરબત નામી થેાડું આઈસ નાખી બધાને ચ મચાથી ડેાહેાવી નાખવું.

૧૧૬૧. આઇસક્રીમ સેાડાવાતર—એક સરખા ભાગે ફરૂટનેા શીરેા અથવા ગેાલાબનું શરબત અને ધારી મલાહી લેવી અને તેમાં તેના કરતાં બેવડું આઈસ નાખી તે ઉપર એક બાત લી સેાડાવાતર નામવેા.

૧૧૬૨ ચંપીન કપ—આસરે તરણ બાટલીમાય એવું એક કાચનું મેાહેાટું વાસણ (બેાલ) લેવું. પછી તેમાં એક બાતલી ચંપીન રેડી તેમાં બે બાતલી સેાદાવાતર રેડવેા તથા તેમાં એક ચમચેા ભરી બરાંદી અને એક રતલ આઇસનેા ભુકેા નાખી બધાને એક રૂપાના અથ વા કાચના ચમચાથી હીલવ હીલવ કરીને મેલવી નાખવું. પછી છેલે તેમાં એક ચમચેા બારીક ચારેલી શેાજી ખાંડ નાખવી. પણ તેમાં ખાંડ નાખતી વખતે સંભાલ રાખવી કે તેમાનેા વાઈ ન બાહાર ઉભાઇ નહી પડે. એવી રીતનું ચંપી ન કપ નાચની બેથકમાં તેમજ બીજા ખાણાની પારતીમાં બનાવે છે. એમાંથી ગલાસ ભરીને પાવું એ ચંપીન કપ દસ બાર માણસેાને માટે પુરતું છે.

૧૧૬૩ કલારેટ કપ—રૂપાંનું અથવા કાચનું મેાહેાટું એક વાસણ (બેાલ) લેઈ તેમાં એક બાતલી કલારેટ રેડવેા. પછી તેમાં બે ગલાસ શેરીવાઇન અથવા બરાંદી રેડવેા અને અરધું ગલાસ મરીશશીનેા નામનેા મીઠેા દારૂ રેડ વેા. પછી તેમાં એક લીંબુની ગર કાહાડેલી પાટ લી છાલ નાખવી તથા બે ચમચા ભરી બારીક ખાંડ નાખી આસરે અરધેા કલાક રેહેવા દેવુ જેથી ખાંડ પીગલી જશે. પછી તેમાં એક બાટ લી સેાદાવાતર નાખવેા. અને આઈસનેા બારીક ભુકેા આશરે અરધેા રતલ નાખી મેલવી દેવેા. એવી રીતનું કલારેટ કપ કેટલાંક ખાણાની પાર ટીમાં મેજમાનેામાં ફેરવવામાં આવેછે જેથી તેમાં થી અકેક ગલાસ ભરી પીએ છે.

૧૧૬૪. કુલ કપ—તરણ ભાગ સેાજો લેમેાનેડ એક કાચના મેાહેાંતા પેયાલામાં રેડેા અને એક ભાગ શેરીવાઈન અથવા મદીરા નામ નેા દારૂ તેમાં નામવેા. પછી તેમાં તરણ અથ વા ચાર ભાગ આઈસ નાખવું.

૧૧૬૫. સેાડાવાતર બનાવવાની રીત—" બાઇ કારબેાનેટ આફ સેાડા " ૩૦ ગરે ન લેઇ બલુરંગના કાગજમાં તેનું એક પડીકુ બાંધવું તથા બીજા સફેદ કાગજમાં ૨૮ ગરેન " સાઇત્રીક એસીડ " અથવા "તારતેરીક એસીડ" નાખી બીજુ પડીકું બાંધવું. એમ બે જુદા જુદા રંગના પડીકાં બાંધવાનું કારણ એકે એમાંથી એ સીડનું પડીકું એારખઈ આવે. જયારે સેાડાવાતર બનાવવેા હેાય તયારે એક સેાડાવાતરની સેાજી ખાલી સીસી લેવી અને તે સીસીને બેસતેા આવે એવેા એક બુચ તઈઆર કરી રાખવેા તથા તે સીસીને તાર બાંધી રાખવેા તથા તે સીસીને તરેલ પડેલી નહી હેાય તે આગલથી તપાસી રાખવી. પછી તે સીસીને સેાજા પાણી થી પેાણી ભરવી અને તેમાં પેલા બલું રંગના કાગજમાનેા સેાડા પેહેલા નાખવેા. પછી પેલું શફેદ કાગજમાનું એસીડ તેમાં નાખી તરત સીસીને બુચ મારી તારથી બાંધી લેવેા. પછી જયારે જોઈએ તયારે ઉખેરીને તમબલરમાં રેડીને પીવેા.

બીસકીટ બનાવવાની રીત.

૧૧૬૬. વાઈન બીસકીટ—એક રતલ ઘઉના મેડાંમાં ૩ ચમચા ભરી ચારેલી ખાંડ અને પાઆ રતલ માખણને સારીપેઠે મેલવી દેવેા. પછી એ આટેા મસલીને નરમ થાય એટ લું દુધ તેમાં રેડી મેલવી મસલીને આસરે અરધેા ઈંચ જારી રેાટલી વણીને કાપનીથી કરી ગેાલ બીસકીટના જેટલી કાપી કાહાડવી. પછી એકની ઉપર એક બીસકીટ મુકી તરણ ચાર બીસકીટ ની ચેાર કરી વેલણથી જરા વણી કાંટાથી આંધરા પારી બીસકીટ ભુંજવાના પટરાપર આટેા ભભરાવી તેની ઉપર એ બીસકીટ મુકી થંડી ભઠી માં ભુંજવા મુકવી.

૧૧૬૭. જીનજર બીસકીટ—૪) આંઊ સ માખણને અરધેા રતલ ઘઉના મેડામાં મેલ વી દેવેા અને તેમાં ૩) ચમચા ભરી ખાંડ તથા અરધેા આંઉસ સુંઠનેા બારીક કરેલેા ભુકેા અને એક ઇંડું નાખી મેલવવું. પછી એ મેલવણી નર મ વણી શકાય એટલું ગરમ દુધ રેડી આટાને મશલી તેની રેાટલી વણી કાહાડી ગેાલ અથવા

થોરશ બીસકીટના આકારમા કાપી કાહાડી માખણ લગાડેલા કાગજ ઉપર મુકી પતરા ઉપર મુકીને ધીમી ભઠીમાં ૮—૧૦ મીનીટ ભુંજવા મુકવી.

૧૧૬૮. **ક્રીમ બીસકીટ—**એક રતલ ઘઊના સોજા મેડામાં એક રતલ માખણ નાખી સારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી તે આટાની વચમાં ખારો કરી લીંબુની છાલ મસલેલી છુંડેલી ખાંડ અરધો રતલને ૩ ઇડાંની સાથે મેલવી દઈ તેમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મસલી તેમાંથી અખરોટના જેટલા નાહાના દરા કરવા. પછી તેની ઉપર લાકડાની પટી થોકીને ચપટાં કરી પતરાપર મુકી ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૧૧૬૯. **સુવીટ (મીઠી) બીસકીટ—**ઘઉનો ચારેલો આટો એક રતલ, માખણ અરધો રતલ, સફેદ ખાંડ પોણો રતલ, તાજા ઇડાં બે, અને થોરી કેશાવે સીડ નાખી બધાને ઘટ વણી શકાએ એવું કરવું. પછી એને લાકડીના જેવો વણી તેમાંથી થોરો આટો લઇ બીસકીટના જેવા દરા બનાવવા. પછી તે દરાને જરા ઉપરથી આંગલાંએ દાબી ચપટા કરવા અને કાંટાંથી ઉપર નાંકા પારી પતરા ઉપર મુકી ધીમી ગરમીની ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૧૧૭૦ **હારડ બીસકીટ—**બે આંઉસ માખણમાં એક રતલ આટો લાહી જેવો ઘટ થઈને મસલી શકાય એટલું દુધ રેડી માખણને ગરમ કરવું. પછી ઉતારીપારી તેમાં એક રતલ ઘઉના આટાને નાખી ખુબ મસલી ગુંડીને તેનો એક ગોરો કરવો. પછી તેને વેલણથી બીસકીટના જેવું જાડું વણી ઉપર ગલાસ દાબીને બીસકીટ કાપી કાહાડવી. પછી તે કાપી કાહાડેલા કટકામાં કાંટો ભોકીને નાકા પારવા. પછી પતરાપર મુકી ધીમી ભઠીમાં આસરે ૬ મીનીટ ભુંજવા મુકવી.

૧૧૭૧. **પસતાની બીસકીટ—**સોજો ઘઉનો આટો એક રતલ, સફેદ ખાંડ એક રતલ, જીણા કાપેલા પસતાં અરધો રતલ, ૨૦ ઇડાંની ફક્ત દાલ. (સફેતી નહી લેવી) પેહેલા ખાંડ તથા ઇંડાંની દાલને એક વાસણમાં નાખી ચમચાએ કરી ખુબ મેલવવું. પછી તેમાં પસતાં તથા આટો નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી દઈ એક ઇંચ ઉંડા પતરાના મોહોતા થારામાં નાખી મધીયમ ગરમીની ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું, અને થંડું પડેને છરીથી કરી તેની સલેસો કાપી કાહાડવી.

૧૧૭૨. **વેફર બીસકીટ—**ઘઉનો મેડો એક રતલ, ચારેલી ખાંડ ૪ આંઉસ, માખણ ૨) આંઉસ. એ બધાને એક વાસણમાં નાખી તે રોટલીના આટા જેવું નરમ થઇને વણી શકાય એટલું દુધ તેમા રેડી આશરે એક કલાક સુધી મસલીઆ કરવું. પછી તેને વેલણથી પોહોર વણીને પાટલી રોટલી બનાવવી. પછી તેના બીસકીટના જેવા આકાર કાપી કાહાડી મધીઅમ ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૧૧૭૩. **પલેન બીસકીટ—**એક રતલ મેડો એક ઇંડાંની દાલ, ખાંડ ૨) આંઉસ. એ બધાને ભેલી તે આટો મશલી શકાય એટલું દુધ રેડી ઘણો વખત સુધી શારીપેઠે મશલીને એકરશ કરવું, પછી તેની બીસકીટના જેવી રોટલી પોહોરી વણવી અને તેના બીશકીટના આકારમાં કટકા કાંપી કાહાડવા. પછી પતરા ઉપર મુકી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી. સુકાઈને કઠણ થાય કે કાહાડવી.

૧૧૭૪. **જીંગર બીશકીટ—**૩) રતલ મેડો, અરધો રતલ ચારેલી ખાંડ, અરધો રતલ માખણ અને લીબુના એસેનસનાં થોરાં ટીપાં. એ બધાને મેલવી નાખી એ આટો મશલીને કઠણ વણી શકાય એટલું દુધ રેડી શારી પેઠે મશલવો. પછી તેની લાંબી લાકરીઓ વણી કાહાડવી, પછી એ કટકાઓને બીશકીટ ભુંજવાના પતરા ઉપર મુકી ભઠીમાં ભુંજી કાહાડવી.

૧૧૭૫, **બતર બીસકીટ—**૧) રતલ માખણ, ગરમ કીધેલું દુધ ૧ બાટલી, ઘઉનો મેડો ૮ રતલ. એ બધાને સારીપેઠે મેલવીને ગુંડવો, અને જયારે બધું એકસરખી રીતે ગુંડાઈને નરમ વણી શકાય એવું થાય કે તેની જારી બીસકીતના જેવી પોહોરી રોટલી વણવી. પછી તેની બીસકીતના જેવા આકારમાં કતકા કાપી કાહાડવા, અને તેને કાંટાંથી આંધરા પારી ભુંજવાના પતરા ઉપર મુકી તેને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૧૧૭૬. સીડ બીસકીટ—મેંડો ૧) રતલ, ખાંડ ૪ આંઉસ, જરા "કેરાવેસીડ", નાહાની અરધી ચમચી "કારબોનેટ આવ સોડા." એ બધાને ઘાહારી મલાહી અથવા દુધમાં મેલવીને મશલવું. પછી તેને પોહોરૂ વણી તેની ઉપર ગલાસ દાબીને બીશકીટના આકારમાં કટકા કાપી કાહાડવા, અને તેને તરત ભુંજી કાહાડવી.

૧૧૭૭. આરારૂટની બીસકીટ—માખણ પાઆ રતલ. મેંડો પાઆ રતલ, ચારેલી ખાંડ પાઆ રતલ, ઇંડાં ૨) નંગ, આરારૂટ ૩) આંઉસ. પેહેલા માખણની ક્રીમ બનાવી તેમાં દેહોવેલું ઇંડું થેાર નાખતાં જવું. પછી તેમાં ખાંડ મેંડો અને આરારૂત નાખી બધાને શારી પેઠે એક સરખું મેલવી આશરે ૨) કલાક સુધી રેહેવા દેવેા. પછી વેલણથી પોહોરૂં વણી તેની કાપનીથી ગોલ બીસકીટ કાપી કાહાડવી. પછી ધીમી ભઠીમાં પતરાપર ભુંજવા મુકવી.

૧૧૭૮. સોડા બીસકીટ—ઘઉનેા ચારેલેા આટો ૧ રતલ, શફેદ છુંડેલી ખાંડ અરધેા રતલ, તાજું માખણ પાઆ રતલ, ઈંડાં ૨), એક નાની ચમચી "કારબોનેટ આફ સોડા" પેહેલા આટાને એક વાસણમાં નાખી તેમાં માખણને મેલવવું. પછી તેમાં જરા નીમખ અને ખાંડ નાખી સારી પેંઠ એકરશ કરવું. પછી "સોડા" ને એક ચમચેા ગરમ દુધમાં પીગલાવી તેમાં નાખી બધાને સારી પેંઠે મેલવી દેવેા. પછી એ મેલવણીને વણીને અરધેા ઇચ જાડી રેાટલી વણવી. પછી તેના બીસકીટના જેવા કાપનીથી કટકા કાપી કાહાડી બીસકીટ ભુંજવાના પતરાપર મુકી તરત ભથીમાં ભુંજવા મુકવી.

૧૧૭૯. કેરાવે શીડ બીસકીટ—૧) રતલ મેંડામાં પાઆ રતલ માખણને સારી પેંઠે મેલવવું. પછી તેમાં ચારેલી ખાંડ પાઆ રતલ તથા ૩ ડોહોવેલાં ઇંડાં તથા જરા "કેરાવે સીડ" નાખી સારી પેંઠે મશલી એક ગોલેા કરવેા. જોઈએતેા એ આટો મસલવામાં પાણી લેવું. પછી એ ગોલાને વેલણથી વણી આશરે પાઆ ઈંચ જાડી રેાટલી વણવી. પછી તેના બીસકીટના જેવા ગોલ કતકા કાપી કાહાડી ઉપર કાંતાથી નાકા પારવા પછી તેને ભઠીમા મુકવાની પતરાની કહેરાઇ પર મુકેા મેંડો ભભરાવી તેમાં મુકવી. અથવા "વાયર ફ્રેમ" ઉપર મુકી આશરે ૧૦ મીનીટ ભઠીમાં પદ્દરખાને ભુંજવા મુકવી.

૧૧૮૦. સીનામન (તજની) બીસકીટ—એક વાસણમાં ૬ તાજા ઇંડાં ભાંગી તેનેા ખુબ કફ ચહડાવવેા. પછીં તેમાં અરધેા રતલ ચારેલી ખાંડ, છુંડેલી તજનેા બારીક ભુકેા પાઆ આંઉસ, એક વ્હાઈન ગલાસ ભરીને "આરંજ ફલાવર વાતર" અથવા ગેાલાબ નાખવેા. પછી તેમાં અરધેા રતલ મેંડો નાખી બધાને શારી પેંઠે મસલીને વેલણથી પાટલી રેાતલી જેવું વણવું. પછી તેના મરજીમાં આવે તેવા "ફેનશી" કતકાઓ કાપી કાહાડી ભઠીમાં મુકવાના પતરા પર માખણ લગાડી તેમાં એ બીસકીત મુકી ધીમી ભઠીમાં આશરે ૨૦ મીનીત રાખી ભુંજી કાહાડવી. એને તજની બીસકીત કહે છે.

૧૧૮૧. લેમન (લીંબુની) બીસકીટ—એક મોહોતા તાજા લીંબુની છાલને પાઆ રતલ ભુરા ખાંડના ગાંગરા ઊપર મશલવી. જેથી લીંબુની છાલનેા ખવાસ ખાંડમાં આવશે. પછી ૩ આંઉસ માખણને અરધા રતલ ઘઉના ઝીણા આટામાં સારી પેંઠે મસલીને મેલવી દેવેા. પછી તેમાં પેલી લીંબુ મશલેલી ખાંડનેા ભુકેા કરી તથા ૩ ઈંડાંની ફકત દાલ નાખી સારી પેંડે બધાને મશલી દેવેા. તથા સફેદીને જુદા વાસણમાં કાહાડી રાખવી. જયારે બધુ સારીપેંઠે ગલી રહે કે પેલી ઈંડાંની સફેદીને ખુબ કફ ચહરાવી પેલા આટામાં નાખી બધાને આશતેથી મેલવી દેવેા. પછી તે આટામાંથી થેાડો થેાડો લઇ જરા હાતપર દાબીને બીસકીટના જેવેા આકાર બનાવી બીસકીટ ભુંજવાના પતરાપર એક બીજાથી જરા દુર દુર મુકી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી. આશરે ૨૦ મીનીટમાં તઈઆર થશે. જો મરજીમાં આવેતેા એ આટેા મશલતી વખતે ૨-૩ આંઉસ ઝીણું કરંટ દરાખ નાખી બનાવશેા તેા વધારે શવાદ આપશે.

૧૧૮૨. કેપતન બીસકીટ—ઘઉનેા શેાજેઆટેા દોહોર રતલ, તાજુ માખણ ૩ આંઉસ. પેહેલા આટાને એક થાલીમાં નાખી તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં જરા ચમટી નીમખ નાખવું. તારબાદ એ આટેા મશલી શકાય એતલેા

નરમ થાય એટલું દુધ અને પાણી (અરધું દુધ અને અરધું પાણી) રેડી મશલીને એક ગોલો કરી આશરે બે કલાક રેહેવા દેવો. પછી તેને વેલણથી શારી પેઠે ગુંદી તેના ૧૪ ભાગ (વાંટા) કરવા, અને તે દરેક ભાગને વાલીને ગોલ દરા જેવા બનાવવા. પછી તેને વેલણથી બીસકીતના જેવી વણી કાટાંથી ઉપર આંધરા પાડી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૧૧૮૩. સી બીસકીટ—એ બીસકીટ ઉપર પરમાણે [જુઓ નાο ૧૧૮૨] બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઘઉના મેડાનો આતાને બદલે થુલા શાથનો ભેલેલો આટો લઇ ઉપલી રીતે બનાવવી.

૧૧૮૪. ઇસપંજ બીસકીટ—૧૨ ઇંડાં ની દાલને અરધા કલાક સુધી ડોહોવીને હીલવ હીલવ કરવી અને તેમાં દોહોર રતલ સફેદ ખાંડ નાખીને જ્યાં સુધી ઉપર પરપોતા આવે તયા સુધી કાલવવી. પછી ઈંડાંની સફેદીને એક વાસણમાં સારી પેઠે કફ ચહડાવી ઇંડાની દાલ તથા ખાંડમાં નાખી મેલવી દેવી. પછી તેમાં ૧૪ આંઊસ ઘઉનો શોજો ચારેલો આટો તથા એક આંઊસ લીંબુની ઝીણી કાપેલી છાલ નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવવું. પછી પતરાના મોલડમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં થોડી થોડી ભરી ઉપર ખાંડ ભભરાવી ભઠીમાં ભુંજવી.

૧૧૮૫. ફરેંચ બીસકીટ— ૩ તાજા ઇંડાં અને બે ઇંડાંના વજણ બરાબર સોજો આટો અને તેટલીજ ખાંડ લેવી. પેહેલા ઈંડાંની દાલ તથા શફેદીને જુદી જુદી વાસણમાં નાખવી. પછી સફેદીને શારી પેઠે કફ ચહડાવવો. અને તેમાં શાકરનો શીરો પાએલી આરંજની (કેનદીદ આરંજપીલ) અથવા લીંબુની છાલ અરધા આંઊસને ઝીણી ઝીણી કાપીને મેલવી નાખવી. તાર બાદ એ સફેદીમાં ઉપલો આટો અને ખાંડ તથા ઇંડાંની ડોહોવેલી દાલ નાખી ચમચાએ કરી બધાને સારી પેઠે મેલવી નાખવું. પછી ચમચાએ કરી સફેદ કાગલની ઉપર મરજીમાં આવે એવી બીસકીટના આકાર બનાવી ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી. ભઠી ઘણી ગરમ નહી હોય તેની સંભાલ રાખવી. પછી બાહાર કાહાડી ચાલતી છરીથી કાગજને કાપી નાખી બીસકીટને બાકસમાં ભરવી.

૧૧૮૬. રાયલ બીસકીટ—સવા રતલ શોજો ઘઉનો મેંડો, માખણ ૧ રતલ, લીંબુની મસલેલી ખાંડ (લીંબુની છાલને ખાંડના ગાંગરા ઉપર શારી પેઠે મસલવી પછી છરીએ કરી તે મસલેલી ખાંડને ઓખવી કાહાડવી જેથી લીંબુનો વાસ તેમાં રેહેશે એટલે લીંબુની મસલેલી ખાંડ થઈ) તથા ૮ તાજા ઇંડાં. એ બધાને એક બીજામાં ભેલી તેને સારી પેઠે મસલવું. પછી વેલણથી પોહોરૂ રોટલીના જેવુ વણી કાપણીથી ગોલ બીસકીટો કાપી કાહાડવી તથા ઈંડાંની ડોહોવેલી દાલ આંગલીએ કરી લગાડી ઝીણી કાપેલી બદામની સલેસ તથા આરંજની છાલની કાપેલી ઝીણી કરચો ભેલી નાખીને બીસકીટ ઉપર ભભરાવીને જરા દાબવી. પછી પતરા ઉપર મુકી ધીમી ગરમીની ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

પુડીંગ બનાવવાની રીત.

૧૧૮૭. કસતરનું દુધ (પુડીંગ બનાવવાને વાસતે) તઇયાર કરવાની રીત—આ એ એઠલ આપેલા કેટલીક જાતના પુડીંગ બનાવવામાં જાંહાં કસતરનું દુધ કહેલુ છે તે હાવી રીતે બનાવી કામમાં લેવું. દુધ પુડીંગના સુમાર પર માગે યાને તે પાંઉ ભીંજઈને ખુબ તર થાય એટલું દુધ લેઈ તેને ચુલ્હા ઉપર મુકી શારી પેઠે બે તરાણુ કઢા પારી પછી ઘણું થંડું પાડવું. જયારે ખુબ થંડુ પડે કે તેમાં ડોહોવેલા તાજા ઈંડાં તથા મીઠાશ પુરતી ખાંડ અને ખોખરા કીધેલા થોડા એલચીદાણા અને ખમણેલું જરા જાયફલ નાખી શારી પેઠે મેલવીને દુધની સાથે એક રશ કરી નાખવુ. એટલે કસતરનું દુધ થયુ. જો ૧ શેર દુધ લેવો તો મરઘીના તાજાં ઇંડાં ૨–૩ લેવા અને ખાંડ આશરે દોહોર પાશેર થી અરધો શેર સુધી લેવી. એ પરમાણે વધારે દુધ હોય તો વધારે ઈંડાં તથા ખાંડ લેવી.

૧૧૮૮. પાંઊંનું પુડીંગ બનાવવાની રીત—જેટલું પુડીંગ બનાવવુ હોય તે પરમાણે ખપ જોગી પાંઉના પેટીઓની ગોલ કાટરીઓ કરવી. પાંઉ વાસી નહી પણ તાજા લેવા. પછી તે દરેક કાટરીની આસપાસનો પોપડી વાલે

ભાગ ફરતો કાપી કાહાડી માતર તેનો ગર લેવો. પછી જેટલાં પાંઉ હોય તેમા સુમાર પરમાણે તાજુ દુધ લેવું યાને એક પાંઉની પેટી પાછલ આશરે એક શેર દુધ લેઇ ઉપર પરમાણે કસતરનું દુધ બનાવી (જુઓ નાં૦ ૧૧૮૭) આગમથી એક વાસણમાં એ દુધ તઇઆર કરી રાખવુ. પછી કાચની એક ઉંડી ડીશમાં અથવા કલઈ કીધેલી તરાંબાની નાહાના તશમાં માખણ લગાડી તેમાં પેલી પાંઉના ગરની કાતરીઓને મુકીને તેનુ એક પર કરવુ. પછી બદામ પસતાની કાપેલી સલેસ તથા જીણી કરંટ દરાખને ભેલી તેની ઉપર થોડી થોડી ફરતી ભભરાવી પાછું ઉપર પાંઉના ગરનુ પર પાંથરવુ. એ પરમાણે તે રકાબી ભરાય તાંહાં સુધી અવાર નવાર પરો કરીઆ કરવાં. પછી ઉપર સુધી તેમાં પેલું કસતરનુ બનાવેલુ દુધ રેડીને આસરે એક બે કલાક રેહવા દેવુ. જો દુધ પીને પાંઉ સોસવાઈ ગયું હોય તો એજ પરમાણે બીજુ દુધ ફરી ઉપરથી રેડવું, મતલબ એ કે જેમ બને તેમ પાંઉને ખુબ તરીસે દુધમાં ભીંજવી રાખીને તર કરવું. જ્યારે દુધ પીને પાંઉ બરાબર તર થાય કે પદરખાને એ પુડીંગને ભુંજવા મોકલવું ભુંજઈને લાલ થાય કે કાહાડવુ એટલે પાંઉનું પુડીંગ થયું.

૧૧૮૯. પાંઉં તથા માખણનું પુડીંગ જેમ ઉપર પાંઉનુ પુડીંગ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૧૮૮) તેજ પરમાણે એ બનાવવું. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે પાંઉની દરેક કાટરીઓની ઉપર માખણ લગાડી ઉપલી રીતે બનાવવું.

૧૧૯૦. મુરબાંનું પુડીંગ-પેહેલાં કોઇબી જાતના મુરબાના જીણા જીણા કટકા કરવા. પછી પેટીના પાંઉની કાટરીઓ કાપી કાહાડી તેમાં તેનો ગર સરખા કાપી કાહાડવો. પછી તે પાંઉના ગરની કાટરી ઉપર માખણ લગાડી એક પઈ ડીશમાં એ કાટરીઓને સરખી પાંથરી મુકવી. પછી તેની ઉપર મુરબાનુ પર કરી ફરી ઉપર બીજી પાંઉના ગરની કાટરીઓ મુકવી. એ પરમાણે એ રકાબી ભરાય તયાં સુધી અવાર નવાર પર કરવા. પણ એવી રીતે કરવા કે ઉપરનુ પર પાંઉનુ આવે. પછી ઉપર પરમાણે કસતરનું દુધ (જુઓ નાં૦ ૧૧૮૭) બનાવી તેમાં રેડીને સારી પેઠે ભીંજવીને તર કરવુ. પછી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મોકલવું એટલે મુરબાનુ પુડીંગ થશે.

૧૧૯૧. રતાલુ કણનું પુડીંગ— ૨) શેર રતાલુ કણને નરમ બાફી કાહાડી છોલી મસલીને માવા જેવો નરમ કરી નાખવો. પછી એક વાસણમાં પોણો શેર ખાંડ તથા માખણ ૧) શેર, જરા છુંડેલી તજનો ભુકો, જરા ખમનેલુ જાયફલ અને એલચીદાણા નાખવા. પછી મરઘીના તાજા ૯ ઈંડાંને ભાંજી ડોહોવીને પેલા માખણ તથા ખાંડના વાસણમાં નાખી શારીપેઠે મેલવીને તેમાં પેલો છુંડેલો કણ નાખી બધાને મેલવીને એકરસ કરવુ. પછી એક સોજી "પઈદીશ" (રકાબી)માં નાખી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મોકલવું, જોઈએતો આરંજની છાલને જીણી જીણી કાપી તેમાં સાથે મેલવવી.

૧૧૯૨. ગાજરનું પુડીંગ—સારા મોહોટા ગાજરને સમારી પાણીમાં નરમ બાફી કાહાડીને પછી છુંડીને નરમ માવા જેવો કરવો. પછી એ છુંડેલા ગરને તોલી જોવો. પછી એક રતલ ગરે અરધો રતલ પાંઉનો છુંડેલો ભુકો અને પાઆ શેર સોજી કરંટ દરાખ અને જરા ચમટી નીમક નાખી મેલવી દેવો. પછી ૧ શેર દુધનું ઉપર પરમાણે કસતરનું દુધ (જુઓ નાં૦ ૧૧૮૭ બનાવી પેલા મશલેલા ગાજરમાં નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવીને એક પઈદીશમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી પદરખાને ધીમી ભઠીમાં ભુજવા મુકવું.

૧૧૯૩. પટેટાનું પુડીંગ-સારા પટેટા ૧) રતલ, ખાંડ દોહોર પાશેર, જીણી કરંટ દરાખ પાઆ શેર, જરા ખમનેલું જાયફલ. પેહેલા પટેટાને નરમ બાફી કાહાડી છોલી નાખીને તેને ગરમ ગરમ ભચડી જરા નીમક નાખી મસલીને નરમ માવા જેવા કરી તેમાં તાવેલું માખણ ખાંડ તથા દરાખ વગેરે નાખી સારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી એક વાસણમાં ૬ તાજા ઈંડાંને ભાંજી ડોહોવીને પેલા પટેટામાં નાખી તેમાં એક ગલાસ ભરી વાઇન અથવા બરાંડી રેડી બધાને સારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરવું. પછી એક પઈદીશમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવા. એ

પુડીંગ બરાંડી કીરીમ સાસની સાથે ખાધાથી સારો સવાડ આપશે. (જુઓ બરાંડી કીરીમ સાસના ના૦ ૨૨૦૧)

૧૧૯૪. બરાંદી સાસ— "લોફશુગર" દોહોર પાશેર, દુધ અરધું ગલાસ, તાજા ઈંડાંની દાલ ૪, મલાહી પાશેર, બરાંદી એક મોહોતું ગલાસ ભરી. પેહેલા દુધમાં ખાંડ નાખી ચુહુલા પર મુકી તેનો શીરો બનાવો. પછી ઈંડાંની દાલને મલાહીમાં મેલવી નાખી પેલા શીરાના વાસણમાં નાખી એ બધું સારી પેઠે મલીને એક રશ થાય તયા સુધી ચમચે હીલવ હીલવ કરી તેમાં બરાંદી રેડી ચુહુલા પરથી ઊતારીને રકાબીમાં તરત એ મેલવણી કાહાડીને પુડીંગ સાથે ખાવો (જુઓ બીજી રીત ના ૧૧૯૫)

૧૧૯૫. બીજી રીત—માખણ ૩ આંઉસ એક ચમચો ભરી ઘઉનો શેકેલો આટો, ગરમ ખલખલતું પાણી પોણી પેંટ, ખાંડ ૧ ચમચો બરાંદી ૧ મોહોતું ગલાસ. પેહેલા માખણને આટામાં નાખી સારી પેઠે મશલવું. પછી તેમાં ગરમ પાણી રેડી તેમાં મેલવી દેવું. પછી તેમાં ખાંડ નાખી ચુહુલાપર મુકી આશરે દશ મીનીટ ખડખડવા દઇ તેમાં બરાંદી રેડી મેલવીને તરત ઉતારી પાડી રકાબીમાં રેડી પુડીંગ સાથે ખાવામાં લેવો.

૧૧૯૬. ખીમાનું પુડીંગ—મોહોટી પેટીના પાંઉની કાતરીઓ કરી તેની આસપાસનો પોપરી વાલો ભાગ કાપી કાહાડી માતર તેનો ગર લેવો. પછી તેની ઊપર પાટલું પાટલું માખણ લગાડવું. પછી મસાલામાં આથી મુકેલો ગોરો ગોસતનો ખીમો દરએક કાટરી ઉપર લગાડી તેનું પર કરવું. પછી એક ઉંડી દીશમાં જરા માખણ લગાડી તેમાં એ કાટરીઓ સરખી મુકવી. પછી એક શેર દુધનું ઉપર પરમાણે કસતરનું દુધ (જુઓ ના૦ ૧૧૯૭) બનાવી પેલી રકાબીમાં પાંઉની ઊપર ફરતું રેડી આશરે પોણો કલાક સુધી ભીંજવી રાખી પહરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. એ પુડીંગ વાઈનસાસની સાથે ખાધાથી સારો સવાડ આપશે (જુઓ વાઇનસાસ ના૦ ૧૨૧૬)

૧૧૯૭- **નરીએલનું પુડીંગ—**એક મોહોતા નારીએલનું સફેદ ખમણ કાહાડી તેમાં પાઆ રતલ તાજું માખણ અને પાઆ રતલ ચારેલી ખાંડ નાખી મેલવી દેવું. પછી અરધો શેર દુધની ઘાહરી મલાહી અને ૫ તાજા દોહોવેલા ઈંડાં, જરા ખમણેલું જાયફલ અને ખોખરા કીધેલા એલચી દાણા તથા એક ગલાસ ભરી બરાંદી અથવા વાઈન રેડી બધાને મેલવીને એક રશ કરવું. પછી એક ઉંદી દીશમાં સારી પેઠે માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું.

૧૧૯૮. **આલમંડ પુડીંગ—**અરધો રતલ બદામની છોલેલી બીજ તથા બે કવરી બદામની બીજને ખાંનીમાં બારીક છુંડવી. છુંડતી વખતે તેમાં જરા જરા ગોલાબ છાંટતાં જવું. પછી તેમાં જરા ગરમ કીધેલુ ૪ આંઉસ માખણ તથા ઈંડાંની ડોહોવેલી દાલ, બે ઇંડાંની કફ ચહરાવેલી સફેતી, બે ચમચા ભરીને ઘાહારી મલાઈ, થોરી ખાંડ અને એક ચમચો ભરી બરાંદી રેડી બધાને સારી પેઠે મેલવીને એકરશ કરવું. પછી નાહાના નાહાના કાચના પેયાલામાં માખણ લગાડી એ મેલવણીથી અરધુ અરધુ પેયાલું ભરી પહરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું. બંધાઇને લાલ થાય કે પેયાલાને રકાબીમાં ઉંધું વાલી તેમાંથી બાહાર કાહાડવું. એ પુડીંગ આલમંદ સાસની સાથે ખાધાથી સારો શવાડ આપે છે. [જુઓ આલમંડ પુડીંગ બનાવવાની રીત ના૦ ૧૧૯૯]

૧૧૯૯. **આલમંડ (બદામનું) પુડીંગ બનાવવાની રીત—**બદામની છોલેલી અરધો રતલ બીજને શોજી ખાંનીમાં છુંડવા અથવા પાતા ઉપર પીશીને બારીક કરવી. પણ તેમ કરતી વખતે તેમાં જરા જરા ગોલાબ છાંટતા જવું. અને પાતા ઉપર પીસતા જવું. તથા એક બે કવડી બદામને પણ સાથે પીશવામાં લેવી. પછી બ શેર દુધને એક તપીલીમાં રેડી ચુહુલા પર મુકીને ખુબ ઉકાલવું. અને તેનો અરધો ઉપર ભાગ બાલીને જરા ઘટ માવા જેવું દુધ કરવું. યાને એ દુધ બલીને પોણો શેર જેટલું રેહે કે ઉતારવું. પછી તેને શારી પેઠે થંડું પડવા દેવું. પછી ૯ તાજા ઈંડાંની ફકત દાલને એક વાસણમાં ખુબ ડોહોવી નાખી તેમાં મીઠાસને વાસતે પુરતી ખાંડ નાખી મેલવી દેવો. પછી પેલા ઉકારેલા દુધના માવામા પીશેલી બદામ લીંબુની ખમનેલી છાલ, જરા લીંબુનો રશ તથા

ડોહોવેલા ઈડાં નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી એક રશ કરવું. પછી એક "પઈડીશ "માં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી ભરી રકાબીની કોરે માનનુ પર અથવા કરરા કરી પદરખાને ભઠીમાં ભુજવા મુકવુ. એ પુડીંગ " આલમંડ સાસ "ની સાથે ખાધામાં લેવુ. [જુઓ આલમંડ સાસ ના૦ ૧૨૦૦]

૧૨૦૦. **આંલમંડ સાસ**—છોલેલી મીઠી બદામની બીજ ૨) આંઊસ લેવી. પછી તેને પાતા ઉપર બારીક પીશવી અથવા ખાંનીમાં છુંડવી. છુદતી વખતે તેમાં જરા ગોલાબના ટીપા નાખવા. પછી તેમાં પાસેર મલાહી નાખવી. તયારબાદ કાંસીઆમાં એક તાજા ઈડાં ની દાલ, એક નાનો ચમચો ભરી ઘઉનો આટો અને જરાક પાણી રેડી શારી હાની એકરશ કરવુ પછી એક તપીલીમાં છુંડેલી બદામ મલાહી શુધા નાખી પેલા ઈડાં સાથનો ડોહોવેલો આટો નાખી ધીમાં ઈગારપર મુકી તે ખલખલતુ થાય તયા શુધી [આશરે ૧૦ મીનીટ] ચમચા એ કરી હીલવ હીલવ કરી ઉતારવુ. એ સાસ આલમંડ પુડીગ સાથે ખાધામાં સવાડ આપશે.

૧૨૦૧ **બરાંદી કીરીમ સાસ**—૩) આઉસ ખાંડમાં ૧) વાઈન ગલાસ પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી ઘટ શીરો બનાવો. પછી તેમાં નવ ટાંક મલાહી મેલવી નાખવી. પછી એક વાઇન ગલાસ ભરી બરાંદીને જરા જરા તેમાં નામતા જવુ. અને મેલવતાં જવુ. એવી રીતનો બનાવેલો સાસ પટેટા પુડીગની સાથે ખાધામાં લેવો.

૧૨૦૨. **લેમન (લીંબુનું) પુડીંગ**—પાંઉનો બારીક ભુકો ૧૦) આંઉસ, દુધ શવા શેર, માખણ બે આંઉસ, ખાંડ પાઆ રતલ, તાજા ઇંડાં ૪), મોહોટું ખાટું લીંબુ એક અને એક ચમચો ભરી બરાંદી. પેહેલાં દુધને ગરમ કરી તેમાં માખણ નાખી ચુહુલાપર ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરવું. પછી એક વાસણમાં પાંઉનો ભુકો નાખા તેની ઉપર પેલું ગરમ કીધેલું દુધ રેડી દેવું. પછી ઇંડાંને એક કાંસીઆમાં ભાંજી ડોહોવીને તેમાં ખાંડ તથા લીંબુની જીણી કાપેલી છાલ અને બરાંદી રેડી સારીપેઠે મેલવી નાખી પેલા પાંઉના ભુકામાં નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછી એક પઈડીશમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં રેડી તે રકાબીની કોરે માનનું પર કરી પદરખાને ભઠીમાં ભુજવા મુકવુ. એ પુડીંગ લેમન સાસની સાથે ખાધાથી સારો સવાડ આપશે. (જુઓ લેમન સાસ ૧૨૦૩,)

૧૨૦૩. **લેમન સાસ**—એ ખાતાં લીંબુંની છાલને પાશેર બુરા ખાંડના ગાંગરાપર મશલવી જેથી લીંબુનો ખવાસ ખાંડમાં આવશે. પછી એક વાશણમાં એ લીંબુપર મશલેલી ખાંડ નાખી તેમાં એક ગલાસ જીન દારૂ તથા એક ગલાસ પાણી અને ઉપલા ૨) લીંબુનો રસ નાખી ચુહુલાપર મુકી તેનો શીરો બનાવી રકાબીમાં કાહાડી લેમન પુડીંપર રેડી દેવો. (જુઓ લેમન પુડીંગ ના૦ ૧૨૦૨)

૧૨૦૪. **પણીરનું (ચીજ) પુડીંગ**—પોણો શેર દુધને એક તપીલીમાં રેડી ગરમ કરવું. તથાતેમાં એક મોહોતા ઈડાં ભાર માખણ નાખવું અને તે માખણ તવાઈ જાય તયાંસુધી દુધને ચુહુલાપર રેહેવા દેવો. પછી એક વાસણમાં પોણો રતલ પાંઉનો ભુકો તથા અરધો રતલ વેલાતી પણીર (પણીરની જીણી જીણી કરચો કરવી) નાંખી તેની ઉપર પેલું માખણ સાથનું દુધ રેડી દઇ આશરે ૨૦) મીનીટ સુધી રેહેવા દેવો. પછી ૪) તાજા ઈડાંને એક કાંસીઆમાં ડોહોવી નાખી તેમાં જરાક નીમખ નાખી મેલવીને પેલા પાંઉના ભુકાના વાસણમાં નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવીને એકરશ કરવું. પછી એક પઈડીશમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી પદરખાને ભઠીમાં ભુજવા મુકવુ.

૧૨૦૫. **પોલકા પુડીંગ**—અરધો શેર દુધમાં ૪ ચમચા આરારૂટને મેલવી દેવો. પછી એક વાસણમાં ૪) તાજા ઈડાંને ડોહોવી નાખી તેમાં ૩) આંઉસ માખણ, એક ગલાસ ભરી ગોલાબ તથા અરધો શેર ખાંડ અને લીંબુના એસેનસના થોરા ટીપાં નાંખી બધાને આરારૂટમાં સારીપેઠે મેલવી દેવો. પછી એક તપીલીમાં એક શેર તાજુ દુધ રેડી ચુહુલાપર ઉકાલવું જયારે દુધમાં કકરા આવે કે તેમાં પેલી આરારૂટની મેલવણી રેડી દઈ ચુહુલાપરને ચુહુલાપરજ તે મેલવણી ઘટ થાય તયાસુધી ચમચે હીલવ હીલવ કરીઆ કરવી. પછી પતરાના મોલડમાં

એને નાખી થંડું પડવા દેવું. જોઈએ તો એ મોલડ (ડબા) ને આઇસમાં મુકી થંડું પડે કે રકાબીમાં મોલડને ઉંધો નાખી કાહાડવું. એની ઉપર "પોલકા સાસ" રેડીને ખાશો તો વધારે સવાડ આપશે.

૧૨૦૬. **પોલકા સાસ**—માખણ ૩) આઉસ. છુંડેલી શાકર અરધો શેર, શેરી વાઈન ૩) ગલાસ. પેહેલા માખણને શાકર સાથે મેલવી તેની કીરીમ બનાવવી. પછી તેમાં શેરીવાઇન નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી ચુહુલાપર ૫) મીનીટ ગરમ કરવું, પણ ગરમ કરતી વખતે તેને એક તરફ હીલવ હીલવ કરતાં રેહેવું. એ પોલકા પુડીંગપર રેડીને ખાશોતો સવાડ આપશે. [જુઓ પોલકા પુડીંગ નાં૦ ૧૨૦૫]

૧૨૦૭. **તરાંસપેરંટ પુડીંગ**—એક તપીલીમાં ૮) ડોહોવેલા ઈંડાં, છુંડેલી ખાંડ અરધો રતલ, માખણ અરધો રતલ અને થોડું ખમનેલું જાયફલ નાખી શારી પેઠે મેલવીને ચુહુલાપર મુકી તે ઘાહાડું થાય તયાં શુધી ચમચે કરી હીલવીઆ કરવું. પછી ઉતારીને થંડા પાણીના વાસણમાં તે તપીલી મુકવી. પણ તેમા પાણી જાય નહીં તેથી થોડું અધુરું પાણી રાંખવું. પછી એક "પઈડીશ" ની કોરે માનનું પર [કરશ] કરી તેમાં એ મેલવણી નાખી ધીમી ભઠીમાં પદરખાને ભુંજવા મુકવું. જોઈએ તો એમાં શીરો પાયલી આરંજની અથવા બીજોરાની છાલને ઝીણી જેવા કાપી તેમાં મેલવી નાખશો તો વધારે સવાડ આપશે.

૧૨૦૮. **શુવીત સાસ**—એક આંઊસ માખણમાં એક ચમચો ઘઉનો આટો તથા અધી પેંટ ગરમ દુધ રેડી અને બે ચમચા ખાંડ નાખી ચુહુલાપર આશરે ૧૦ મીનીટ મુકી રાખી ચમચે હીલવ હીલવ કરવુ. પછી તેમાં બે ચમચા ઘાહારી મલાહી નાખી મેલવીને પુડીંગની રકાબીમાં રેડી દેવો.

૧૨૦૯. **ચેસટનટ પુડીંગ**—સારા મોહોટા ૨૫—૩૦ ચેસટનટને પાણીમાં બાફી કાહાડી ઉપરથી કોટલાં ભાંજી કાહાડવા. પછી તેના ગરને સોજી ખાંનીમાં છુંડીને બારીક કરવો. પછી ૪ આઉસ માખણની કીરીમ બનાવી તેમાં ૬ તાજાં ઈંડાંને ભાંગી નાખવા તથા તેમાં ૩ આંઉસ સફેદ ખાંડ તથા નવટાંક દુધ રેડી સારી પેઠે મેલવી એકરશ કરવું. પછી એક મોલડ [ડબા] માં સારી પેઠે માખણ લગાડી તેમાં બદામની છોલેલી બીજ તથા દરાખને છુટી છુટી મુકી જરા દાબવી, પછી તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખી પદરખાને ભઠીમાં આંસરે ૧૨—૧૫ મીનીટ ભુજવા મુકવું. તઈઆર થાય કે રકાબીમાં એ મોલડને આસતેથી ઉંધો નાખી તેમાંથી પુડીંગ કાહાડવું જેથી બદામ તથા દરાખનું પર ઉપર આવશે. એ પુડીંગ વીકતોરીઆ સાસની સાથે ખાવામાં સારો સવાડ આપશે. [જુઓ વીકતોરીઆ સાસ નાં૦ ૧૨૧૦]

૧૨૧૦. **વીકતોરીઆ સાસ**—"લોફ શુગર" ૩ આંઉસ લેઈ તેમાં થોડું પાણી રેડી ચુહુલાપર મુકી તેનો શીરો કરવો પછી પાઆ સેર ઘાહારી મલાહીમાં ૩ તાજા ઇંડાંની ફકત દાલ નાખી શારી પેઠે મેલવી દઈ તેમાં એક ગલાસ બરાંદી રેડી મેલવી દેવો. પછી પેલા શીરાના વાસણમાં એ મેલવણી રેડી તરતજ બધાને શારી પેઠે મેલવી રકાબીમાં રેડવો. એવી રીતનો બનાવેલો સાસ ચેશનટ પુડીંગ સાથે ખાવામાં સવાડ આપેછે. [જુઓ ચેશનટ પુડીંગ નાં૦ ૧૨૦૯]

૧૨૧૧. **પોહોવાનું પુડીંગ**—જોઇએ એટલા સોજા પોહોવા લઈ એક વાસણમાં નાખવા. પછી ઉપર પરમાણે કશતરનું દુધ [જુઓ નાં૦ ૧૧૮૭] બનાવી તેમાં રેડીને જેમ બને તેમ પોહોવાને ૪—૫ કલાક સારીપેઠે ભીંજવીને તર કરવા. જો પોહોવા દુધ પીને સોસવાઈ જાય તો ઉપરથી બીજું દુધ રેડવું. જયારે પોહોવા સારી પેઠે ભીંજઇને ખુબ તર થાય કે એક "પઈડીશ" માં માખણ લગાડી તેમાં પેલા પોહોવા નાખી તેનું એકપર કરવું. પછી તેની ઉપર બદામની કાપેલી ઝીણી સલેસ તથા કરંટ દરાખ અને જરા છુંડેલું જાયફલ નાખી તેનું પર કરવું. એ પરમાણે તે રકાબી ભરાય તીયાંસુધી અવાર નવાર પર કરીઆ કરવા. પછી પદરખાને ભઠીમાં ભુજવા મોકલવું. જરા બંધાંવા આવે કે તે ડીશમાંથી બાહાર કાહાડી તેની ઉપર બીજી થોડું કશતરનું દુધ રેડી પાછું ભઠીમાં મુકવું. તઈઆર થાય કે કાહાડવું.

૧૨૧૨. **મકરૂની પુડીંગ**—મકરૂની (વેલાતી સેવ) ૨) આંઉસ, દુધ પોણો શેર, તાજુ માખણ એક આંઉસ, તાજા ઇંડાં ૩ નંગ, ખાંડ ૩ આઉસ. પેહેલાં મકરૂનીના નાહાના નાહાના કટકા કરવા. પછી તેને બે કલાક સુધી દુધમાં ભીંજવી રાખવા. પછી તેને ચુહુલાપર મુકી ઉકાલવું, તલીએ ધીમું બલતું કરવું. પછી તેમાં ખાંડ તથા માખણ નાખી ચુહુલાપરથી ઉતારી થંડુ પડે ને તેમાં ડોહોવેલા ઈંડાં નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી એક પઈહીશમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી તેમાં નાખી ઉપર જાયફલ ભભરાવી પહરખાને ભુંજવા મોકલવુ.

૧૨૧૩. **ચાવલ અને જામનું પુડીંગ**—અરધો શેર રાંધવાના ચોખાને શારી પેઠે ધોઈ દુધમાં નરમ બાફી કાહાડવા. જ્યારે ચોખા નરમ થાયકે ચુહુલા ઉપરથી તપીલીને ઉતારી તેમાં પાશેર માખણ નાખી ફરીથી તપીલીને ચુહુલા ઉપર મુકી થોડી મીનીટ રહીને ઉતરી ઘણું થંડુ પડવા દેવો. પછી ૩ તાજા ઈંડાંને કાંસી આમાં ડોહોવીને ચાવલમાં નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવા પછી એક "પઇહીશ" માં માનનું પર [જુઓ ના૦ ૧૦૫૯] પાંથરી તેમાં પેલા ચાલવમાથી થોરા નખી તેનું પર કરવું. પછી તેની ઉપર કોઈબી જાતની જામ પાંથરવી પછી ફરી તેની ઉપર બીજા ચાવલનું પર કરી જામ પાથરવી. એ પરમાણે તે રકાબી ભરાય તયા [શુધી અવાર નવાર પરો કરવા. પણ છેલ્લું પર ચાવલનું આવે તેમ કરવું. પછી તેને પહરખાને ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકો,

૧૨૧૪. **બીસકીટ પુડીંગ**—પાઆ રતલ બદામની છોલેલી બીજને બારીક છુંદી અરધો રતલ છુંદેલી બીસકીટમાં મેલવી દેવી. પછી એક વાસણમાં બીસકીટ તથા બદામનો ભુકો નાખવો. પછી એક શેર દુધને ખુબ ઉકાલી તેમાં થોડું થોડું દુધ રેરતાં જવું અને ભુકા સાથે મેલવતાં જવું, થંડુ પડવા પછી એક વાસણમાં ૧૦ તાજા ઇંડાંની ફકત દાલ અને ૫) ઈંડાંની સફેદી નાખી ડોહોવીને એક રશ કરવી. પછી એ ડોહોવેલા ઈંડાં તથા એક લીંબુનો રશ અને મીઠાસ પુરતી ખાંડ પેલા દુધના વાસણમાં નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી એક વાસણમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી ઉપર લીંબુની છાલની જીણી કાપેલી કરચો અથવા કાઈબી જાતનો સુકો મેવો જેવી કે દરાખ, આલુ વગેરે નાખવુ. પછી ચુહુલાપર એક વાસણમાં પાંણી રેડી તે પાણીને વાસણમાં એ પુડીંગનું વાસણ મુકવું. પણ પાણીમાં કકશા આવતી વખતે તેમાનું પાણી પુડીંગના વાસણમાં જાય નહી તેથી થોરૂ ઓછુ રાખવું. એ પુડીંગ બંધાય ને કાહાડવુ. એ પુડીંગ નીચે પરમાણે શાસ બનાવી તેની શાથે ખાધામાં લેવું [જુઓ ના૦ ૧૨૧૫.]

૧૨૧૫. **બીસકીટ પુડીંગ સાસ**—બે આઉસ ખાંડમાં પાઆ પેંટ સોજુ પાણી રેડી તેનો સીરો બનાવો. જયારે સીરો ઘટ થાયકે તેમાં એક લીંબુનો રશ નામી આશરે ૫) મીનીટ રહીને ચુહુલાપરથી ઉતારવું. પછી તેમાં એક ચમચો શેરી વાઈન રેડી શારી પેઠે મેલવી દઈને એક રકાબીમાં એ મેલવણી રેડી દેવી. એવી રીતનો બનાવેલો સાસ બીસકીટ પુડીંગ [જુઓ ના૦ ૧૨૧૪] ની શાથે ખાધામાં આવે છે.

૧૨૧૬. **વાઇન સાસ**—એક નાના લીંબુની ઘણીજ પાટલી છાલ, ખાંડ દોહોર આંઉસ, એક વાઇન ગલાસ ભરીને પાણી, માખણ એક આઉસ, અરધો ચમચો ઘઉનો મેડો અને શેરી વાઈન દોહોર ગલાસ. પેહેલા ખાંડને પાણીમાં પીગલાવવી. પછી તેમાં લીંબુની છાલ નાખા ચુહુલાપર મુકી તેનો શીરો કરવો. પછી તેને કપડાથી ગાલી કાહાડવો. પછી માખણને ઘઉના આટામાં નાખી શારી કાની મશલીને શીરામાં નાખવુ. પછી એ શીરાના વાસણને ચુહુલાપર મુકી ચમચાથી હીલવીને તેમાં વાઈન રેડવો. ગરમ થાયકે ઉતારી પાડવુ. એવી રીતનો બનાવેલો સાસ ખીમાના પુડીંગ શાથે ખાવાથી સારો સવાડ આપશે. (જુઓ ખીમાનું પુડીંગ ના૦ ૧૧૯૬

૧૨૧૭. **સાબુચોખાનું પુડીંગ**—દોહોર પાસેર શાબુચોખાને પાણીમાં ધોઈ કાહાડી તેમાં થોડુ પાણી રેડી ચુહુલાપર થોડી મીનીટ ઉકાલવા. પછી તેમાંથી એ પાણી ગાલી કાહાડી એ શાબુચોખામાં એક સેર તાજુ દુધ રેડી ચુહુલાપર મુકી શાબુચોખા નરમ થાય તયા શુધી

ઘુંટ ઘુંટ કરી દુધમાં ચેરવવા. તયારબાદ એક બીજા વાસણમાં અરધા સેર દુધ રેડી તેમાં લીંબુની છાલ તથા તજનો એક કટકો નાખી ચુલાપર મુકી દુધને ઉકાલવુ. પછી તેમાથી તજનો કટકો તથા લીંબુની છાલ કાહાડી નાખી એ ઉકાલેલુ દુધ પેલા શાબુચોખાના વાસણમાં રેડી દેવું. પછી એક બીજા વાસણમાં ૮ તાજા ઈંડાંની ફકત દાલને ડોહોવી નાખી તેમાં મીઠાશ પુરતી ખાંડ અને એક ગલાસ બરાંદી તથા જરા ખમનેલું જાયફલ નાખી મેલવીને પેલા સાબુચોખાના વાસણમાં એ નાખી બધાને સારી કાની મેલવીને એકરશ કરવુ. પછી એક ઊંદી ડીશ (રકાબી)માં માખણ લગાડી તેની કોરે માનના પરનો કરશ કરી તેમાં એ મેલવણી ભરી ભઠીમાં અથવા તંદુલમાં ભુજવા મુકવું.

૧૨૧૮. **આરંજ ક્રીમ સાસ**—લોફ શુગર ૨) આઉસ, આરંજની છાલ આશરે ૨) ઇંચ, એક બે ગલાસ પાણી, મીઠી આરંજ એક નંગ, રમદારૂ એક ચમચો, ઘણુંજ ઉકાલીને ઘટ કીધેલું દુધ પાઆ પેંટ (અથવા ઘાહારી મલાઈ.) પેહેલા એક વાસણમાં ખાંડ તથા આરંજની છાલ અને પાણી નાખી ચુલાપર મુકી કકરો પાડવો. પછી ઉતારીને તેમાં દુધ અથવા મલાહી નાખી ઘુંટ ઘુંટ કરી થંડું પાડવું. એ સાસ " ઈશપંજ કેક પુડીંગ " શાથે ખાવામાં લેવો.

૧૨૧૯. **આરારૂટનું પુડીંગ**—તાંજુ દુધ એક સેર લેઈ તેમાંથી પાસેરને આશરે એક વાસણમાં જુદુ કાહાડી તેમાં બે મોહોતા ચમચા ભરી આરારૂટ નાખી સારી કાની એકરશ કરી પછી બાકીના પોણો સેર દુધને ખુબ ગરમ કરીને આરારૂટના દુધમાં રેડતા જવું અને ચમચાએ કરી સારી કાની ડોહોવતાં રેહવું. જયારે એ દુધ ઘણું થંડું પડેકે તેમાં ૪) ઇંડાંની સારી કાની ડોહોવેલી ફકત દાલ તથા ૨) ચમચા ભરી ખાંડ અને ૨) આંઉસ તાજું માખણ નાખી તથા જરા જાયફલ ભભરાવી બધાને સારી પેઠે દુધની શાથે મેલવીને એકરશ કરવુ. પછી એક ડીશમાં માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી રેડી ૧૫—૨૦ મીનીટ ભુંજવા મુકવું.

૧૨૨૦ **ચાવલનું પુડીંગ (નાહાના બચાઓને માટે)**—બાફી કાહાડેલા થોડા ચાવલને એક નાની " ડીશ " માં નાખવા. પછી તેની ઉપર થોડુ કશાતરનું દુધ રેડી ઉપર જાયફલ ભભરાવી તંદુલમાં ભુંજવા મુકવુ. [જુઓ કસતરનું દુધ બનાવવાની રીત ના૦ ૧૧૮૭]

૧૨૨૧. **જુબીલી પુડીંગ**—અરધો રતલ ઇસપંજ કેક તથા અરધો સેર કશાતરનુ દુધ લેવુ પણ એ કેક જરા વાસી લીધા હોય તો વધારે શારૂ. પછી એ કેકની પાટલી પાટલી સલેસો કાપવી. પછી એ કાપેલી સલેસના એક પર ઉપર માખણ લગારવુ અને બીજા પર ઉપર " એપરીકાટ જામ " લગારવી. પછી એક પતરાના ગોલ ડાબા ડબામાં બધે માખણ ચોપડી તેમાં ઉપલી સલેસો ફરતી મુકવી. પણ એ સલેસો એવી રીતે મુકવી કે માખણ લગાડેલુ પર નીચે રહે. પછી તેની ઉપર કશાતરનુ દુધ થોડુ રેડવુ [જુઓ કશાતરનુ દુધ બનાવવાની રીત ના૦ ૧૧૮૭] પછી ફરી તેની ઉપર ઉપલી માખણ તથા જામ ચોપડેલી સલેસો મુકી પર કરી પાછુ ઉપર થોડુ દુધ રેડવુ. એ પરમાણે તે ડબા ભરાય તાહાંશુધી ઉપર પરમાણે પર કરીયા કરવા. પછી તેને આશરે એક કલાક શુધી રેહેવા દેવો જેથી ઉપલી સલેસો દુધ પીને તર થસે. પછી તેને ભઠીમાં ભુજી કાહાડવુ. પછી એ ડબાને એક કાચની રકાબીમાં ઉંધા નાખી તેમાથી એ પુડીગ કાહાડી તેબલપર મોકલવુ. એની શાથે એક બીજી રકાબીમા વાઈન અથવા બરાંદી સાસ થોડો રેડી મોકલવો [જુઓ વાઇન અથવા બરાંદી શાશ બનાવવાની રીત ના૦ ૧૧૯૪]

આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત.

૧૨૨૨. **દુધનું આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત**—જેટલું આઇસકીરીમ બનાવવું હોય તે પરમાણે દુધ લેવુ. દુધ સારૂ તાજુ ડોહોવેલુ લેવુ. પછી તે દુધને એક તપીલીમાં રેડી ઉકાલીને બે તરણ કકરા પડેને ચુલા ઉપરથી તપીલી ઊતારી પારવી. પછી તેને થંડુ પરવા દેવુ. જ્યારે દુધ ઘણુ થંડુ પડેકે એક વાસણમાં મરઘીના

તાજા ઈંડાં ભાંજી તેમાંથી તેની દાલને કાહાડી જુદી મુકવી. શફેતી નહી લેવી. પછી એ ઈંડાંની દાલને શારી પેઠે ડોહોવી નાખી પેલા થંડા પડેલા દુધમાં નાખી મેલવીને તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવીને એકરસ કરી નાખવું. પછી તેને બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવું એટલે આઈસકીરીમ બનાવવાનું દુધ તઈઆર થયું. જો અનફલ શાકના ખોરાક ખાનારને માટે એ આઈસકીરીમ બનાવવું હોય તો એમાં ફકત ઇંડાં નહી નાખવા. એવી રીતનું તઈઆર કીધેલું દુધ આએ એઠલ કહેલા બધી જાતના આઈસકીરીમ બનાવવાના કામમાં આવે છે. જો એક શેર દુધ લીધું હોય તો મરઘીના ૨) અથવા ૩ ઇંડાંની દાલ તથા અરધો શેર ખાંડ લેવી. જો એ આઈસકીરીમને લાલ રંગનું કરવુ હોય તો એમાં જરા કીરમજનુ પાણી નામી મેલવી નાખવું. પછી એ દુધને આઇસ કીરીમ બનાવવાના બોલમાં રેડી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. પછી પીપમાં આઇસના ભાંગેલા કતકા તથા નીમખ તે બોલની આસપાસ ફરતું નાખીને તે બોલથી એક બે આંગલ ઓછું રહે તાંહાં સુધી આઈસથી ભરવું. તરણ ભાગ આઈસે એક ભાગ નીમક નાખવુ યાને છ રતલ આઈસે બે રતલ નીમક બરાબર થસે. નીમખથી આઈસકીરીમ જલદી બંધાય છે. પછી તે બોલનુ હેંડલ હાતમાં ધરી જડપથી પાંચ મીનીટ ફેરવ ફેરવ કરવુ પછી ઢાંકણું ઉઘાડી લાકડાની પાટલી ચાપથી અથવા ચમચાએ કરી તે બોલની અંદરની બાજુ પર બંધાયલા આઇસકીરીમને ઓખવી તેમાં જ નાખી પાછું ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી બે તરણ મીનીટ રહીને પાછું બોલને જડપથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તે બોલની અંદરની બાજુપર જે આઈસકીરીમ બંધાયું હોય તેને પેલી ચીપથી અથવા ચમચાએ કરી ઓખવીને તેમાં નાખવું. જો પીપમાં નાખેલું આઇસ જલદી પીગલી જઈ ઉપર શુધી પીપમાં પાણી ભરાવા આયું હોય તો તે પીપનો બુચ કાહાડી તેમાંનું પાણી કાહાડી નાખી તેમાં આઇસના ભાંગેલા બીજા કતકા તથા નીમક નાખી બોલને ફેરવ ફેરવ કરવો. એમ ફેરવ ફેરવ કરીને જ્યારે બધું અંદર બરાબર બંધાઇને કઠણ માખણ જેવું થાય કે ચમચાએ કરી ગલાસમાં કાહાડવું એટલે દુધનું આઈસકીરીમ થયું. પણ જો ખાધાને વખત હોય અને એ બંધાયલા આઇસકીરીમને વધારે વખત રાખવું હોય તો તે પીપમાંથી પીગલેલું આઈસ તથા નીમકનું પાણી બધુ બાહાર કાહાડી નાખવું. પછી પાછો બુચ દેઈ તેમાં બીજુ ઘણુ સરખું આઈસના કતકા તથા નીમક તે બોલની આસપાસ નાખી રેહેવા દેવો. જો એ આઈસકીરીમને મોલડમાં બનાવવું હોય તો "આઈસ મોલડ" લેઇ (એવા મોલડ વેચાતા તઇઆર મલે છે)•તેને અંદરથી પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી તેમાં એ બંધાયલું આઈસકીરીમ શારી પેઠે દાબી ભરી મજબુત ઢાંકીને ઘણા સરખા આઈસ તથા નીમકની અંદર એ "મોલડ"ને જ્યારે આઇસકીરીમ ખાવુ હોય તેની એક કલાક અગાઉથી મુકી રાખવો. તથા તેની ઉપર પણ ઘણા સરખા આઈસના કટકા ઢાંકવા. ખાતી વખતે તે મોલડને થંડા પાણીમાં બોરી કાહાડી કપડાથી તેની ઉપર વલગેલું નીમક નુછી નાખી ઉઘાડીને તેમાંથી રકાબીમાં આઈસકીરીમ કાહાડવું. પછી છરીથી કાપીને ખાવું. એટલે "મોલડ"નુ આઈસકીરીમ થયું.

૧૨૨૩. પપેનાસનું આઇસક્રીમ—શારૂ લાલ દાણાનું પાકું પપેનાસ થોડુ લેઇ છોલીને તેમાંથી તેના દાણા કાહાડી જુદા રાખવા. પછી આઈસકીરીમ બનાવવાનો પતરાનો "મોલડ" લેવો. એવા મોલડ નકશીના તેમજ સાદા બનાવેલા આવે છે. પછી તે મોલડને ઉઘાડી અંદરથી પાણીથી ભીંજવીને અથવા મીઠી બદામનું તેલ તેમાં જરા લગાડીને ઉપર પરમાણે બનાવેલું દુધનુ આઈસકીરીમ (જુઓ ના૦ ૧૨૨૨) તેમાં થોડુ નાખીને તેનું પર કરવુ. પછી તેની ઉપર પપેનાસના દાણા થોડા નાખી પાછું આઇસકીરીમનુ ઉપર બીજું પર કરવું. એ પરમાણે તે મોલડ ભરાય તાંહાં શુધી અવાર નવાર પર કરવા. પર એવી રીતે કરવા કે તલીએનુ તથા ઉપરનુ પર આઇસકારીમનુ આવે. પછી તે મોલડને ચપટ ઢાંકીને ઘણા સરખા આઈશના ભાંગેલા કટકા તથા નીમકની અંદર એ મોલડને જ્યારે આઈસ કીરીમ ખાવું હોય તેની એક કલાક અગાઉથી મુકી રાખવો. ખાતી વખતે તે મોલડને થંડા પાણીમાં જરા બોલી કાહાડી કપડાએ કરી તેની ઉપરનું વલગેલું નીમખ નુછી નાખી ઉઘાડીને તેમાંથી આઈસકીરીમ રકાબીમાં

કાહાડવુ. એટલે જેવી નકશીના મોલડ હોશે તેવી તરેહનું આઈસક્રીરીમ તેમાંથી નીકલશે. પણ જો મોલડ નકસીવાલો હોય તો એ પપેનાસના દાણા વચમાંથી મુકવા.

૧૨૨૪-૨૫. સંતરાનું તથા મોસંબીનું આઇસક્રીમ—જેમ ઉપર પપેનાસનું આઇસક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૨૩) તેવી રીતે મોલડમાં એ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એતલોજ કે પપેનાસના દાણાને બદલે મોસંબીનો અથવા સારા સંતરાનો છોલેલો ગર કાહાડીને તેમાં નાખી ઉપલી રીતે મોલડને આઈસમાં મુકી બાંધવું એટલે સંતરાનુ અથવા મોસંબીનુ મોલડનુ આઈસક્રીરીમ થશે. ગમે તો એ મોલડને બદલે જેમ ઉપર દુધનુ આઈસક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨) તે પરમાણે આઇસક્રીરીમનુ દુધ તઈઆર કરી તેમાં સંતરાનો અથવા મોસંબીનો થોડો રસ મેલવી નાખી ગાલી કાહાડીને આઈસક્રીરીમની માફક બોલને ફેરવ ફેરવ કરી બંધાયને ગલાશમાં કાહાડવુ.

૧૨૨૬. કેરીનું આઇસક્રીમ—જેમ ઉપર દુધનું આઇસક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨) તેવીજ રીતે એ બનાવવું. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે ઉપર પરમાણે આઈસક્રીરીમનુ દુધ તઇઆર કરી તેમાં આફુસ અથવા પાએરીની સારી મીઠી પાકી કેરીનો થોડો રશ નાખી સારી પેઠે મેલવીને આઈસક્રીરીમ બનાવવાના પતરાના બોલમાં એ મેલવણી ભરી આઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી આઈસક્રીરીમની માફક ફેરવ ફેરવ કરી બંધાયને ચમચાથી રકાબીમાં કાહાડવું.

૧૨૨૭-૨૮. પેરનું તથા અંજીરનું આઇસક્રીમ—જેમ ઉપર પપેનાસનું આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૨૩) તેજ પરમાણે મોલડમાં બંધાયલું આઈસક્રીરીમ નાખી તેવીજ રીતે એ બનાવવુ. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે પપેનાસના દાણાને બદલે શારા પાકા પેર અથવા લીલા પાકા અંજીર લેઈ કાપી છોલીને તેના ઘણા જીણા જીણા કટકા કરી તેમાં નાખવા એટલે પેરનુ અથવા અંજીરનુ મોલડમાં બનાવેલું આઇસક્રીરીમ થશે. ગમે તો પેર અથવા અંજીર છોલી ચીરે કરી એક તપીલીમાં નાખી થોડું પાણી રેડી ચુહુલા ઉપર મુકવી. જ્યારે પેર અથવા અંજીર ચરીને ઘણા નરમ થાય ને પાણી બલી જાય કે ઊતારી તે નરમ થયલા પેર અથવા અંજીરને કરછીથી છુંડી નાખી તેનો રશ કપડામાંથી બીજા વાસણમાં ગાલી કાહાડવો. પછી ઉપર પરમાણે આઈસક્રીરીમનુ દુધ તઇઆર કરી (જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨) તેમાં એ ગાલી કાહાડેલો પેરનો અથવા અંજીરનો જે તે એક જાતનો થોડો રશ નાખી મેલવીને ગાલી કાહાડી આઈસક્રીરીમ બનાવવાના પતરાના બોલમાં ભરી આઈસ તથા નીમકમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને આઈસક્રીરીમની માફક કઠણ બંધાયને ગલાસમાં ચમચાએ કરી કાહાડવું.

૧૨૨૯. કેસરનું આઇસક્રીમ—જેમ ઉપર દુધનુ આઈસક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨) તેવીજ રીતે આઈસ ક્રીરીમનુ દુધ તઈઆર કરી એ આઈસક્રીરીમ બનાવવું. પણ એમાં વધારે એટલુંજ કે દુધમાં ઈંડાં તથા ખાંડ મેલવીઆ પછી તેમાં જરા કેશર નાખી મેલવી દેઇ ગાલી કાહાડીને ઉપલી રીતે બનાવવું.

૧૨૩૦. તજનું આઈક્રીમ—જેમ ઉપર દુધનું આઇસક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે [જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨]તેવીજ રીતે એ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે દુધને પેહેલા ઉકાલતી વખતે તેમાં તજના બે કટકા નાખવા.

૧૨૩૧. અનીનાસનું આઇસક્રીમ—જેમ ઉપર દુધનું આઈસક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે [જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨] તેવીજ રીતે આઈસક્રીરીમનું દુધ તઈઆર કરવું. પછી શારૂ પાકું મીઠું થોડું અનેનાસ લેઈ છોલી તેની કાટરીઓ કરી શોજી પથરની ખાંનામાં નાખી છુંડીને બારીક કરવું. પછી એ છુંડેલું અનેનાસ પેલા આઈસક્રીરીમના દુધમાં નાખી તથા એક લીંબુનો રશ નાખી શારી પેઠે મેલવી દેઈ ચાંનીમાંથી ગાલી કાહાડીને આઈશક્રીરીમ બનાવવાના પતરાના બોલમાં ભરી આઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી ઉપલી રીતે ફેરવ ફેરવ કરીને કઠણ બંધાય કે ગલાસમાં કાહાડવું.

૧૨૩૨. જીંજર આઇસક્રીમ—જેમ ઉપર દુધનુ આઈસક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુ

એ નાં૦ ૧૨૨૨) તે પરમાણે આઈસકીરીમના દુધને તઈઆર કરવું. પછી તેમાં લીંબુનો જરા રશ નાખવો તથા આદાનો મુરબો આશરે પાશેર લેઈ તેને શેાજી પાંનીમાં નાખી છુંદીને ખુબ બારીક કરી એ દુધમાં નાખી શારી પેઠે મેલવી દેવો. પછી એ મેલવણીને આઈસકીરીમ બનાવવાના પતરાના બોલમાં ભરી આઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી ઉપલી રીતે ફેરવ ફેરવ કરી કઠણ બંધાય કે ગલાસમાં કાહાડવું.

૧૨૩૩. "એપરીકાટ" આઇસક્રીમ— જેમ ઉપર જીંજર આઈસકીરીમ બનાવવાની રીત છે [જુઓ નાં૦ ૧૨૩૨] તેવીજ રીતે એ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે આદાનો મુરબાને બદલે "એપરીકાટ જામ" તેમાં મેલવી દેઇ અરધો ગલાસ નોયો દારૂ રેડી જીણી ચાંનીમાંથી ગાલી કાહાડી ઉપલી રીતે આઇસક્રીમના બોલમાં રેડી ફેરવ ફેરવ કરીને કઠણ બાંધવું.

૧૨૩૪. ઇતાલીઅન આઇસકીરીમ— જેમ ઉપર જીંજર આઇસકીરીમ બનાવવાની રીત છે [જુઓ નાં૦ ૧૨૩૨] તેવીજ રીતે એ બનાવવુ. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે આદાનો મુરબો નહી લેવો અને તેને બદલે ખુશબોને માટે બુરાખાંડ ("લોફ્શુગર")નો એક ગાંગડો લઈ એક બે લીંબુની છાલ ઉપર શારી પેઠે મશલવો, જેથી લીંબુની છાલની ખુશબો તેમાં આવશે. પછી એ લીંબુ મશલેલી ખાંડ તેમાં નાખવી તથા લીંબુનો રસ નાખવો અને એક ગલાસ બરાંડી અને એક ગલાસ નોયો દારૂ રેડી મેલવીને આઇસકીરીમ બનાવવાના પતરાના બોલમાં એ મેલવણી ભરી આઇસ તથા નીમકના પીપમાં એ બોલ મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને આઈસકીરીમની માફક કઠણ બંધાયકે ગલાસમાં કાહાડવું

૧૨૩૫. ફાલસાનું આઇસકીરીમ— જેમ ઉપર દુધનુ આઈસકીરીમ બનાવવાની રીત છે [જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨] તેજ પરમાણે આઇસકીરીમના દુધને તઇઆર કરવુ. પછી પાકા ફાલસા સારા જેવા લઇ એક કાચની રકાબીમાં નાખી ઉપર થેાડી ખાંડ ભભરાવી થેાડો વાર રેહેવા દેવો. પછી તેને લાકડાના બતાથી ભચડીને તેનો રશ કાહાડી પેલા દુધમાં થેાડો રેડી મેલવીને તથા જરા કીરમજના દાણા નાખી મેલવીને ગાલી કાહાડવુ. પછી આઈસકીરીમ બનાવવાના પતરાના બોલમાં એ બધુ ભરી આઈશ તથા નીમકના પીપમાં એ બોલ મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને આઈસકીરીમની માફક બંધાયને ગલાસમાં કાહાડવુ.

૧૨૩૬. તરબુજનું આઇસકીરીમ— જેમ ઉપર ફાલશાનુ આઈસ કીરીમ બનાવવાની રીત છે [જુઓ નાં૦ ૧૨૩૫] તેવીજ રીતે એ બનાવવુ. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ફાલશાને બદલે શારૂ પાકું લાલ તરબુજનો ગેાડો ગર લેઈ ભચડીને પાણી જેવુ કરવુ. પછી એ તરબુજનુ પાણી પેલા આઈસકીરીમના દુધમાં નાખી ગાલી કાહાડીને પતરાના બોલમાં ભરી આઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને આઈસકીરીમની માફક બંધાયને ગલાસમાં કાહાડવુ.

૧૨૩૭. સેંતુરનું આઇસકીરીમ— જેમ ઉપર ફાલસાનુ આઈશકીરીમ બનાવવાની રીત છે [જુઓ નાં૦ ૧૨૩૫] તેવીજ રીતે એ બનાવવુ. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ફાલશાના રશને બદલે તેવીજ રીતે પાકા સેતુરનો રશ કાહાડી બનાવવુ.

૧૨૩૮. મરસશીનો આઈસકીરીમ— જેમ ઉપર દુધનુ આઇસકીરીમ બનાવવાની રીત છે [જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨] તેજ પરમાણે આઈસકીરીમનુ દુધ તઇઆર કરી તેવીજ રીતે એ આઈસકીરીમ બનાવવુ. પણ એમાં વધારે એટલુજકે ગલાસ ભરી "મરસસીના" નામનો મીઠો દારૂ તથા એક લીંબુનો રશ નાખી આઈસકીરીમ બનાવવાના પતરાના બોલમાં એ બધું ભરી આઈસ તથા નીમકના પીપમાં એ બોલ મુકી આઇસકીરીમની માફક બંધાય કે ગલાસમાં કાહાડવું.

૧૨૩૯ નોયો આઇસ કીરીમ— જેમ ઉપર મરસસીનો આઈસ કીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૩૮) તેવીજ રીતે એ બનાવવું. પણ ફરક એટલોજ કે મરસશીનોને બદલે નોયો દારૂ નામવો.

૧૨૪૦. મીંલી ફ્રુટ આઇસ કીરીમ— જેમ ઉપર દુધનું આઈસ કીરીમ બનાવવાની

રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૧૨) તે પરમાણે આઈ સક્રીમનુ દુધ તઈઆર કરવું. પછી તેમાં એક લીંબુનેા રસ, ૧ ગલાશ વાઇન અને એક ગલાશ અંગુરી શરબત નાખી મેલવીને આઈસ ક્રીરીમ ના બોલમાં રેડી ઢાંકીને આઈસ તથા નીમકના પીપમાં એ બોલ મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને બાંધ વું. જયારે આઈસ ક્રીરીમ બંધાય કે એક મેા લડને પાણીમાં ભીંજવી કાહાડી તેમાં થેાડું આ ઇશ ક્રીરીમ નાખી તેનુ પર કરવું. પછી કોઈ બી જાતની ફ્રુટનેા મુરબેા થેાડેા લેઈ તેના જીણા જીણા કટકા કરવા અને એ કટકાને આઇસ ક્રી રીમની ઉપર નાખી પાછું તેની ઊપર આઇસ ક્રીરીમનું પર કરવું એ પરમાણે તે મેાલડ ભ રાય તાંહા સુધી અવાર નવાર પર કરી મજબુ ત ઢાંકીને તે મેાલડને આઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી રાખેા. ખાતી વખતે મેાલડમાંથી કાહાડવું.

૧૨૪૧. અખરેાટનું આઇસક્રીરીમ— જેમ ઉપર દુધનું આઈસ ક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨) તેજ પરમાણે આ ઈસ ક્રીરીમના દુધને તઈયાર કરવું. પછી અખ રેાતનેા ગર આશરે દેાહેાર નવટાંક લેઇ છેાલી તેને શેાજી પથરની ખલમાં નાખી જરા ખાંડ તેમાં નાખી ખુબ છુંડીને બારીક માવા જેવેા ક રવેા. પછી એ છુંડેલેા અખરેાટનેા ગર તે દુધમાં નાખી શારી પેઠે મેલવીને આઈસ ક્રીરીમ બના વવાના પતરાના બેાલમાં એ મેલવણી ભરી આ ઇસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ ક રીને આઈશ ક્રીરીમની માફક થાય કે ગલાસ માં કાહાડવું. અખરેાટ ખેારી નહી હેાય તે ભાંજતી વખતે તપાસવી.

૧૨૪૨. પસતાનું આઇસક્રીરીમ— જે મ ઉપર અખરેાટનું આઇસક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૪૧) તેવીજ રીતે એ આઈસ ક્રીરીમ બનાવવું. પણ એમાં ફરક એ ટલેાજ કે અખરેાટની બીજને બદલે પસતાની છેાલેલી બીજ આશરે પાશેર લેઈ શેાજી ખાંની માં ખુબ બારીક છુંડવી. છુંડતી વખતે તેમાં જરા ખાંડ નાખવી. પછી એ છુંડેલા પસતાને આઈસ ક્રીરીમના દુધમાં નાખી એ મેલવણીને જી ણી ચાંનીમાંથી ગાલી કાહાડી ઉપલી રીતે આ ઈશ ક્રીરીમ બનાવી ગલાસમાં કાહાડવું

૧૨૪૩. બદામનું આઇસક્રીરીમ— જે મ ઉપર અખરેાટનું આઇસ ક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૪૧) તેજ પરમાણે બ નાવવું. પણ એમાં ફરક એટલેાજ કે અખરેાટ ને બદલે બદામની છેાલેલી પાશેર બીજને છુંડી ને ઉપલી રીતે બનાવેા. બદામ કવરી નહી હેાય તે જરા ચાખી જેવી.

૧૨૪૪. વનીલા આઇસ ક્રીમ— જેમ ઊપર દુધનું આઈસ ક્રીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨) તે પરમાણે આઈસ ક્રી રીમનું દુધ તઈયાર કરવુ. પછી અરધેા આંસ "વનીલા" (એક જાતની વેલાતી ખુશબેા દાર સીંગ) ના કટકાને જીણા કાપી તેને પીતલ ની શેાજી ખાંનીમાં છુંડીને ખુબ બારીક કરવી. છું ડતી વખતે તેમાં થેાડી ખાંડ નાખવી. પછી પે લા આઇસ ક્રીરીમના તઇયાર કીધેલા દુધમાં એ છુંડેલી વનીલા ખાંડ સુધા નાખી મેલવીને ગા લી કાહાડીને આઇસ ક્રીરીમ બનાવવાના બેાલમાં એ દુધ રેડી આઈસ તથા નીમકના પીપમાં એ બેાલ મુકી આઈસ ક્રીરીમની માફક ફેરવ ફેરવ કરી બંધાયને ગલાસમાં કાહાડવુ,

૧૨૪૫. ચાહેનું આઇસક્રીરીમ— સા રી ઉંચી થેાડી સુકી ચાહેને થેાડા પાણીમાં ખુ બ ઉકાલીને રંગદાર કરવુ. પછી ઉપર પરમાણે આઈસ ક્રીરીમનું દુધ તઇયાર કરી [જુઓ નાં૦ ૧૨૨૨] એ ઉકારેલી થેાડી ચાહેને ખુબ થંડી પાડી તેમાં રેડીને ગાલી કાહાડવું. પછી એ મે લવણીને આઈસક્રીરીમ બનાવવાના બેાલમાં રેડી આઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેર વ કરીને આઈસક્રીરીમની માફક બાંધી ગલાસ માં કાહાડવુ. એ આઇસ ક્રીરીમ ખાધામાં ચાહે નેા ખવાસ આવશે.

૧૨૪૬. કાફીનું આઇસક્રીરીમ— પેહેલા શવા શેર દુધને સારી પેઠે ઉકાલી ચુહુલા પર થી ઉતારવુ. પછી કાચી શારી મેાખા કાફી આ શરે પાસેર લેઈ તેને લેાહેાઢી પર આખી ભુંજ વી. પણ છેક ભુંજીને બાલી નહી નાંખવી. જ્યા રે બરાબર ભુંજાય કે એ કાફીને પેલા દુધમાં નાખી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી થેાડેા વખત રે વા દેવેા. જ્યારે દુધમાં કાફીનેા ખવાસ બરાબર આવે કે તેમાં આશરે અરધેા શેર ખાંડ નાખી

મેલવી દેવો. જ્યારે દુધ થંડું પડે કે તેમાં બે તરણ મરઘીના ઇડાંની ફકત દાલ નાખી શારી પેઠે મેલવીને બીજા વાસણુમાં ગાલી કાહાડવુ. પછી આઈસકીરીમ બનાવવાના બોલમાં એ મેલવણી રેડી આઈસ તથા નીમકના પીપમાં એ બોલ મુકી ફેરવ ફેરવ કરી આઈસકીરીમની માફક બંધાય કે ગલાસમાં કાહાડવુ. એ આઈસકીરીમ ખાવામાં કાફીનો ખવાશ આવશે.

૧૨૪૭. લીંબુનું આઇસકીરીમ—જેમ ઉપર દુધનું આઇસકીરીમ બનાવવાની રત છે (જુઓ ના૦ ૧૨૨૨) તેવીજ રીતે આઈસકીરીમનું દુધ તઈઆર કરવુ. પછી બુરા ખાંડનો એક ગાંગરો લેઈ એક લીંબુની છાલ ઉપર શારી પેઠે મશલવો જેથી લીંબુનો ખવાસ તેમાં આવશે. પછી એ ખાંડને તે દુધમાં નાખવી તથા તેમાં લીંબુનો રશ નામવો અથવા થોડા ટીપા લીંબુના એસેનસના નાખવા. પછી એ દુધને આઇસકીરીમ બનાવવાના બોલમાં રેડી આઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરીને આઈસકીરીમની માફક ઘટ માખણ જેવુ થાય કે ગલાસમાં કાહાડવુ.

૧૨૪૮. નારંગીનું આઇસકીરીમ—જેમ ઉપર લીંબુનું આઈસકીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૨૪૭) તેજ પરમાણે બનાવવુ. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે લીંબુને બદલે નારંગી લેવી

૧૨૪૯ બલેલું આઇસકીરીમ—ઉપર જે દુધનું આઈસકીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૨૨૨) તેવીજ રીતે એ આઈસકીરીમ બનાવવુ. પણ એમાં વધારે એટલુજ કે ઉપર પરમાણે ઈંડાં તથા ખાંડને દુધની સાથે મેલવીઆ પછી તેમાં અરધુ વાઈન ગલાસ બલેલી ખાંડ નાખી મેલવીને ગાલી કાહાડવુ. પછી એ મેલવણીને આઈસકીરીમ બનાવવાના બોલમાં રેડી આઇસ તથા નીમકના પીપમાં એ બોલ મુકી ફેરવ ફેરવ કરી આઈસકીરીમ ઘટ માખણ જેવુ થાય કે ગલાસમાં કાહાડવુ.

૧૨૫૦. બીસકીટનું આઇસકીરીમ—જેમ ઉપર દુધનું આઈસકીરીમ બનાવવાની રીત છે (જુઓ ના૦ ૧૨૨૨) તે પરમાણે આઈસકીરીમનું દુધ તઈઆર કરવુ. પછી થોડી ૨૫ જ બીસકીટને થોડા મશરાસીમાં અથવા વાઇન દારૂમાં શારી પેઠે ભીંજવી રાખી પછી તેમાં એ બીસકીટ નાખી મેલવીને આઈસકીરીમ બનાવવાના બોલમાં એ મેલવણી રેડી આઈસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરી ઘટ માખણના જેવુ આઈસકીરીમ બંધાય કે ગલાસમાં કાહાડવું.

૧૨૫૧. પીચનું આઇસકીરીમ—જેમ ઉપર દુધનું આઈસકીરીમ બનાવવાની રીત છે [જુઓ ના૦ ૧૨૨૨] તે પરમાણે આઈસકીરીમનું દુધ તઈઆર કરવુ. પછી ચાર અથવા પાંચ શારા પાકા પીચ લેઇ છોલીને ચીરો કરી ઠડીઆ કાહાડી નાખવા. પછી તે ચીરોને એક શોના વાસણુમાં નાખી તેમાં થોડી ખાંડ નાખીને છુંદીને પેલા દુધમાં નાખી શારી પેઠે મેલવી ઝીણી ચાંનીમાંથી ગાલી કાહાડીને આઈસકીરીમની માફક બોલમાં રેડી ફેરવ ફેરવ કરી કઠણ બંધાય કે ગલાસમાં કાહાડવુ.

૧૨૫૨. જેલી જામનું આઇસકીરીમ—જેમ ઉપર દુધનું આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છે [જુઓ ના૦ ૧૨૨૨] તેવી રીતે આઇસકીરીમનું દુધ તઈઆર કરવુ. પછી જે જાતની જામ અથવા જેલીનું આઈસકીરીમ કરવુ હોય તે જેતે એક જાતની જામ અથવા જેલી બે ચમચા તેમાં નાખી મેલવીને ગાલી કાહાડવુ. પછી આઇસકીરીમના બોલમાં રેડી આઇસ તથા નીમકના પીપમાં મુકી ફેરવ ફેરવ કરી આઇશકીરીમના જેવુ બંધાય કે ગલાસમાં કાહાડવુ. ગમે તો સ્રાબરી જામ લેવો અથવા રાશપબરી જામ લેવો અથવા જોઇએ તો કરંટ જેલી અથવા જામ લેઈને બનાવો.

સમાપ્ત.

બબરચીની ચોપડી વીશે વરતમાન પતરોના મત.

કયસરે હીંદ—"......ગરીબમાં ગરીબ કુટુંબોને આવા પુસ્તકને આસરો આપી એક રૂપીયા જેવા નજીવા ખરચે પોતીકા ઘરનું હમેશ સુધીનું "રાજ" હાજ કરી લેવાની હમે મજબુત ભલામણ કરીએ છીએ......જેમ એ પુસ્તક પોતીકી કીમતમાં સસતુ છે તેમજ તેમાં શુચવેલા ઘણા ખરા શવાદીશટ પકવાનોની મોજ જુફડીમાં રેહેનાર ગરીબમાં ગરીબ કુટુંબો પણ ભોગવી શકે એવી તે સસતી હોવાથી હમુને તે બેવડી પસંદ પડતી થઈ પડીછે...... હમુને કશો શક નથી કે સંસારમા દાખલ થતી હલતમ ડ તરૂણ અબલાઓને હવે પછીનો પોતાનો સંસાર ઉદીયોગથી નીભાવા ખાતર આ પુસ્તક એક કીમતી ભોમીઓ અને મદદગાર થઇ પડશે. એક જુવાન કુમારીકા માટે બીજી કેઈ ભેટ એથી સરસ ગણાઇ શકાય તે હમો જાણતા નથી... હમો મીο ચીકન છાપનારનો વચલે વાગેની અને ગરીબ પારશી આલમ તરફથી તેમની અથાગ મેહેનત અને કીમતી સેવા માટે ઉપકાર માનીએ છીએ અને આશા રાખીએ છીએકે તેવન પોતાના ખાનગી લાભ તરફ ન જોતા ગરીબ પરજાની સેવામાં એવાજ ઉપયોગી મને સસતાં પુસ્તકો બાહાર પારવાનું ચાલું રાખશે. જરથોસતી છોકરીઓની નીશાલ મંડલી તરફથી અપાતા ઈનામ તરીકે આ કીમતી પુસ્તકની ભલામણ કરતાં હમુને જરા પણ આચકી લાગતી નથી......(કયસરે હિન્દ તા૦ ૨૮ મી જાનેવારી ૧૮૮૩)

———:o:———

રાસ્ત ગોફતાર—"બબરચીની ચોપડી અથવા પકવાન સાગર" મા પારસીઓને જરની પકવાનો, મીઠાઈઓ અને તે ઉપરાંટ મસાલા અને સવાદના વાનાઓનો સંગરહ કીધોછે. સઘલા મલીને ૭૭૫ વાનીઓ દાખલ કીધીછે અને તેમાં પારસીઓને બરનું સઘલું ગામથી અને વેલાતી પકવાન, સઘલી જાતની મીઠાઈ વગેરેનો પુશકલ જથો પકાવનારાઓ તથા ખાનારાઓને માટે મેહેનત લઈ એકઠો કીધોછે. આં ચોપડી એક "બબરચી તરીકે" ઉપયોગી કરવા ધારીછે......પારસી ઘેર સંસારમાં આ પુસ્તકની અગઠ હમે ના પાડતા નથી......દીબાચામાં લખેચકે "એ પુસ્તક જરથોશતી છોકરીઓની નીશાલોમાં ઇનામને માટે ભેટ આપવા લાયકછે," અને હમે ભુલતા નહી હોયતો તે ઈનામ દાખલ આપવામા આવેછે......આ ૭૭૫ વાનાઓ તરેહવાર છે......(રાસત ગોફતાર. તા૦ ૨૫મી મારચ ૧૮૮૩)

———:o:— —

અખબારેશોદાગર—"......પારસીઓમાં રંધાતી તરેહ કીસમની સવાદીસટ વાણીઓ અને પકવાનોનો એક અછો સંગરહ તારવી કાહાડીને પરસીધ કરવામાં આવીઓછે......જેમાં અંગરેજી મીઠાઈઓની વાની પણ હોવાથી પારશી વગેરે બીજા દેસીઓ જેઓ એવા સવાદીશટ પકવાનોનો સોખ ધરાવતાં હોય તેમને એક સારો મદદગાર એ ચોપડી મારફતે મલી શકશે. પારસી કુટંબોમાં નાની છોડીઓને પણ એક શીખશક તરીકે એ ચોપડી મદદગાર થઈ પડશે અને તે જાહેલી સવાદીશટ વાનીઓ પકાવવાના ગનીઆનથી તેઓ ઘર સંસારમાં પોતાને એટલી બધી ઉપયોગી બનાવી શકશેકે જેથી તે પાછલ રેકેલું ધેયાન તેઓ સેવટે વીયરથ ગયલું જોશે નહી......"(અખબારે સોદાગર. તા૦ ૧૦ મી જાનેવારી ૧૮૮૩)

——:o:——

ભરૂચ સમાચાર—"......હમો આ બબરચીની ચોપડીઓને શીખતી કુલીન છોડીઓને ઘર સંસારનો વહીવત શીખાડવાના ભોમીઆ તરીકે ઉપયોગમાં લાવવાની દરેક પારસી નીશાલોના વડાઓને ભલામણ કરીએ છીએ......ટુંકમાં એટલુંજ જણાવીએચકે તે દરેક પારસી તેમજ બીજી જ્ઞાતના સોખીન પુરૂશોનિ ઘરના સંગાર તરીકે એ પુસ્તક ઘણુંજ ઉપયોગી થઈ પડશે......" (ભરૂચ સમાચાર તા૦ ૮મી જુન ૧૮૮૨ તથા તા૦ ૧ લી ફેબરવારી ૧૮૮૩)

ગુલઅફ્શાન—"......જ્યારે આજ કાલના વધારે ભણેલા જુવાનીઆ પેાતાનેા કીમતી વખત નાટક તથા વારતા રચવામાં કાહાડેછે તયારે આ એક અલપ જ્ઞાનવાલેા મુગે મેાહેાડે એક ખુણે બેસીને પેાતાના જાતભાઇઓ માટે એક અગતયની સેવા બજાવતેા જણાયછે. મુખય કરીને પારસીઓમાં રાંધવા અથવા પકાવવાના હુનરને લગતી ચેાપડીઓ છે નહી તેનું કારણ એકે તેઓની સ્ત્રીઓ રાંધવા પાછલ વધારે લક્ષ આપવાને હમેશા નાખુશી બતાવે છે......હાલ તુરતતેા અગત્યની ખુટ મેાહેાતા પાયા ઉપર નહી પણ નાહાના પાયા ઉપર પુરી પાડવાને "પકવાન સાગર"ના બનાવનારે હામ બીડી છે અને તેમાં તે ઘણે દરજજે ફતેહ પામયેા છે. તેને પેાતાની ચેાપડીમાં ૭૭૫ જાતની તરેહવાર વાનીઓનેા સામટેા સંગરહ કરયેા છે જે ખરેખર વાંચવાં લાયક છે. દરેક વાની બનાવવાની તથા તેમાં વપરાતી વસતુઓની નામ, તેાલ તથા માપની સહમજ સરલ ભાષામાં આપીછે જેથી જેને રાંધતા નહી આવડતું હેાય તે પણ આ ચેાપડીની મદદથી પેાતાને ગમતી વાની બનાવી શકે......એક રૂપીઆની નજીવી કીમતે હાવું એક ઉપયેાગી અને પારસી કુંટુબેામાં રાખવા લાયક પુસતક ખરીદવાને અમેા અમારાં વાંચનારાઓને મજબુત ભલામણ કરીએ છીએ..." (ગુલઅફશાન મારચ ૧૮૮૩.)

——:o:——

નુરેએલમ—" જેમાં પારસીઓમાં રંધાતી તરેહવાર પકવાનની વાનીઓ અચાર, ચટણી, સરકેા, મીઠાઈ, પેસતરી, આઈસકીરીમ. જેલી, શરબત, કેક, પુડીંગ, બીસકીટ વગેરે ઘણી જાતના નવા પકવાનની સહમજણ સાથે બધી મલીને પકવાનની ૭૭૫ વાનીઓનેા સંગરહ" કીધેા છે ખચીત આવા પકવાનના પુસ્તકેા પારસી કુટુંબેાને ઉપયેાગના છે......"(નુરેએલમ એપરેલ ૧૮૮૩)

——:o:——

જ્ઞાનવરધક—"......આ એક પારસી કુટુંબમાં ઊપયેાગી થઇ પડે એવી ચેાપડી છે. એના બનાવનાર મી૦ બરજોરજી શેારાબજી ચીકન છાપનારે ઠીક મેહેનત લઈ બબરચીઓથી માહીમેલવી આ "સવાદીશટ પકવાન સાગર" પરસીધ કીધેા છે....એક રૂપીઆની કીંમતમાં ૨૭૨ સફાની ચેાપડી દેખઇતી રીતે સસતી છે....સામતી રીતે જેાતાં આ ૭૭૫ વાનીઓની બબરચીની ચેાપડી પારસીઓના આસરાને લાયકની છે...." (જ્ઞાનવરધક મેહે ૧૮૮૩)

——:o:——

વિદયા મિત્ર—"......જેયારે કેટલાંક જુવાન્યાઓ ફકત ગરંથ કરતા ખપવાની ઉલટમાં આજે ચેડા સરખા નાટકેા અને ભટાઈ સરખી વારતાઓથી આપણને કંતાલેા આપે છે, તયારે કેાઈ ચેાકસ વરગને ઉપયેાગી અને પેાતાની શકતીને અનુસરતી એક ચેાપડી બાહાર પાડનાર અકશર પેાતાના તરફ આપણી સારી લાગની ખેંચે છે......સાદામાં સાદીથી તે ઉચામાં ઉચી અને કીમતીમાં કીમતી પારસીઓમાં રંધાતી તરેહવાર પકવાનની વાનીઓ તથા અચાર, ચટણી, સરકેા, મીઠાઈ, પેસ્ત્રી, આઇસકીરીમ, જેલી, સરબત, કેક, પુડીંગ, બીસકીટ, મુરબેા તથા મુગલાઈ પકવાનની સહમજણ સાથે બધેા મલીને ૭૭૫ વાનીઓનેા [આ] સંગરહ દરેક કુટુંબની અબલાઓએ ખચીત પેાતાસેાડે રાખવા ઘટે છે. મેાહેામાં પાણી છેાડાવે એવી તરેહવાર અને ભાતભાતની વાનીઓ બનાવવાની સેહેલ સમજણ વાલી આ ચેાપડી વાચનારને એકજ તડાકે બતાવી આપે છે કે પારસીઓના ખાણાની તરતીબ કેટલે દરજ્જે સંપુરણ છે......મેાહેાતામાં મેાહેાતા કેાઈ "અપીક્યુર"ની શુહુન મારી ગયલી ભુખને પાછી શજીવન કરવાને મી૦ ચીકન છાપનારની ચેાપડી ખચીટ ઘણા અકશીર અને કારગાટ લાગે એવા ઈલાજો બતાવે છે...મી૦ ચીકન છાપનારની "બબરચીની ચેાપડી" છેાકરીઓને ઇનામ તરીકે બખશવાને તદન લાયકની છે,......તેની એક રૂપીઆની નજીવી કીમતે દરેક પારસી કુટુંબમાં તેનેા પગપેશારેા કરવેા જોઈએછે[વિદયામિત્ર મે ૧૮૮૩

——:o:——

સતીઅમીતર—......એવા પુસતકનો અભેઆસ જો કોઇ ચંચલ બબરથીઓ અથવા મોતા કુટુંબની પારસી અસતરીઓ પોતાના ફુરશદને વખતે કરેતો તેઓ પોતાનો વખત એક સારા ઉદાગેગમાં ગુજારેઆ ઉપરાંત લેહેજતદાર અને રશીલા ખાણા પીણાથી પોતાના તનની આસુદગી અને તનદરાશતીમાં વધારાનો હુમેરો કરી શકશે...કોઈબી શેઠાણીએ અથવા કોઈબી ઘેર ધણીઆણીએ પોતાના ધણીનું મોહોડું અછા મખવાસથી ભરેલું હોય અથવા તેનુ બદન ખરી પુશતી અને કવતીદાર કરવું હોય તો પેલા જુઠા ફીસીઆરી ખોરા સાએ દોરાની અને સુઈઆને ઉનર્ના નુકશાન કારક રમત પડતી મેલીને ઉપર કહેલી પકવાન ચોપડીનો અભેઆસ કરવામો મોતો ફાયદો અને મનની ગમત રમત હાશલ કરી શકશે. [સતીઅમીતર તા૦ ૫ મી આગશત ૧૮૮૩]

જાહેર ખબર

થોડીજ નકલો બાકી રહી છે.

હુંનર પોથી.

અથવા ધંધાદારનો ભોમીઓ. જેમાં શાહી બનાવનારને માટે, મુરબો વેચનારને માટે, પોમીદમ બનાવનારને માટે, સુગંધી એસેનસ વેચનારને માટે, સાબુ બનાવનારને માટે, બીસકીટ બનાવનારને માટે, સીલ લાખ બનાવનારને માટે, દાંતના મંજન બનાવનારને માટે, વારનીસ બનાવનારને માટે, બાલને લગાડવાના કલપ બનાવનારને માટે, જરમન સીલવર બનાવનારને માટે, ફ્રેંચ પાલીસ કરનારને માટે, માચીસ (આગ નીદીવાસલી) બનાવનારને માટે, રશાયણીને માટે, દાકતરને માટે, હકીમને માટે, ગાંધીને માટે, જાદુગરને માટે, અને ટુકમાં દરેક ધંધાદારીઓને માટે, એમાં ઉપયોગી નુસખા, બનાવટો હુંનરો વગેરેનો સંગરહ કરીઓ છે.

સઘલા મલીને ૭૦૦ હુંનરો છે.

કીંમત રૂ ૦॥.

દેશાવરવાલાઓ પાસેથી પોશતેજના બે આના વધુ લીધામાં આવશે. એ ચોપડી વેલાતી રંગીન કપડાના મજબુત પુથામાં બાંધેલી છે.

ઠેકાણું—મુંબઇ ખેતવારી અગીઆરી મોહોલામાં બરજોરજી શોરાબજી છાપગરને તાંહાંથી રોકડી કીંમતે વેચાતી મલશે ઘર નાં० ૨૦ તથા રામવાડી શેઠ શેહેરીયારજી હોરમસજી માસતરની દુકાને મલશે.

નવી બાહેર પડી છે.

વૈદક વિચાર.

એ નામની વઇદકની ચોપડી હાલમાં નવી છપાઇ બાહાર પડી છે. જેમાં શરીરને લગતાં તરેહવાર રોગોના ઇલાજો, નાડી જોવાની સમજણ, રોગ ઉપરથી બીમારીની પરીક્ષા, સઘલી જાતની પોલટીસ તથા શેક, તરેહવાર જાતના મલમ તથા બલાચતર અને વઇદકને લગતી પરચુરણ બાબતોનો પુશકલ સંગરહ કરયો છે.

કીંમત આઠ આના. રૂ. ०॥

પોસતેજ એક આનો.

યાદ રાખવું કે આજદીન સુધી વઇદકને લગતી બાબતોના એવા સંગરહની ચોપડી એટલી સસતી કીમતમાં બાહાર પડી નથી.

ઠેકાણું—મુંબઈ ખેતવારી અગીઆરી મોહલામાં બરજોરજી શોરબજી છાપગરને તાંહાંથી વેચાતી મલશે તથા રામવાડી શેઠ શેરયારજી હોરમસજી માસતરની દુકાને મલશે.

છપાઇ જલદી બાહાર પડશે.

નામદાર લેડી રેના.

ફેનસી બજારનો ગરબો

કીમત ફકત તરણ આના. પોશતેજ અરધો આનો

ઠેકાણું—ખેતવારી અગીઆરી મોહોલામાં સોરાબજી હોરમજજી કનછાપનારને તાંહાંથી મલશે

નવી છપાઈ બાહાર પડી છે.

માહારાની વીકતોરીઆની વેલાતમાં થએલી જુબીલીનો ગરબો

કીમત ચાર આના પોસતેજ અરધો આનો.

ઉપલે ઠેકાણેથી વેચાતી મલશે.

પારસી સ્ત્રી ગરબા તથા લગનસરાંમાં ગાવાના ગીતોનો સંગ્રહ

જેમાં સઘલા મલી ૧૨૫ ગરબા તથા ગીતો છે. કીંમત પુઠાં બાંધેલીના રૂ૪) ઉપલે ઠેકાનેથી મલશે

પારસી સ્ત્રી રમુજી ગરબા.

જેમાં ખરા સુધરેઆતે પારસી જુવાનીઆનો ગરબો, એક પીલાની એકવીસ લુગાઈનો ગરબો મલી જુદા જુદા ૯) ગરબા છે. કીમત ૪ આના, પોશતેજ એક આનો. ઉપલે ઠેકાણેથી વેચાતી મલશે.

લારડ રીપનના ગરબાની ચોપડી—કીમત ફકત તરણ આના. પોશતેજ અરધો આનો ઉપલે ઠેકાણેથી મલશે,

---

છપાઇ બાહાર પડી છે.

હુંડીની ચોપડી.

શીલીંગ ૧-૪॥ થી ૧-૫॥ સુધી

કીંમત ચાર આના.

ઠેકાણું—મુંબઇ બહારકોટ પારસી પ્રિંટિંગ છાપખાનામાં મલશે.